

Gefüllte Pilze aus dem Ofen



Einkaufsliste:

8-12 große Champignons
300g Frischkäse
3EL Sahne oder Creme Fraiche
100g Feta (oder Mozzarella)
4-5 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 handvoll gehackte Petersilie
Etwas Rosmarin
Meersalz
Gemahlener Pfeffer
Etwas Paprikapulver

Knusper topping:

1-2 Scheiben Brot
1 EL Olivenöl
Etwas gehackte Petersilie
25g geriebenen Käse

So wird's gemacht

Pilze in ein Sieb geben und gut abpülen, den Stiel entfernen und den Pilz leicht aushöhlen, den Stiel und das Innere fein zerhacken und mit den Frühlingszwiebeln in etwas Olivenöl anbraten. Die restlichen Zutaten gut vermengen sodass eine homogene Masse entsteht, Pilzmasse unterheben. Pilze mit der Masse füllen. Brot mit einem Pürrierstab zerkleinern, Käse und Kräuter sowie Olivenöl hinzugeben und gut vermengen. Pilze in eine leicht gefettete Ofenform legen, mit der Brotmasse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen. Mit Salat oder auch pur servieren.