Zweierlei Gemüse mit Frischkäse

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (8 Personen)

» 8 Tomate(n)
» 8 gr. Champignons
» 2 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 300g Ziegenfrischkäse
» 300g Frischkäse (Doppelrahm)
» 5 EL Milch
» 3-4 EL Kräuterbutter-Würzmischung

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Tomaten waschen, Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen. Umgedreht abtropfen lassen. Pilze putzen. Stiele herausdrehen und fein hacken.

2. Öl in der Pfanne erhitzen. Pilzstiele darin ca. 3min dünsten, herausnehmen. Zuerst Pilze, dann Tomaten 4-5min im Öl braten, würzen. Auskühlen lassen.

3. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Käse und Milch glatt rühren. Pilzstiele, 3/4 Lauchzwiebeln und Würzmischung unterrühren, abschmecken. Tomaten und Pilze mit Creme füllen. Mit Rest Lauchzwiebeln und Pfeffer bestreuen.

Nährwerte: 320kcal/E14g/F23g/KH12g pro Portion

angelegt am: 25.04.2005 Rezept-Nr: 1832

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke