Gefüllte Riesenchampignons in Tomaten-Sahnesoße

Zutaten (4 Personen)

- » 8 gr. Champignons
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 1 EL Öl
- » 500g Hackfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Dosentomaten
- » 100g Schlagsahne
- » 1 TL Majoran
- » 75g Gouda

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Champignons putzen und evtl. waschen. Stiele herausdrehen und hacken. Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und gehackte Champignonstiele darin andünsten. Hack zugeben und kräftig anbraten. Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Tomaten und Sahne ins Bratöl geben und kurz aufkochen lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

3. Champignons in eine flache, ofenfeste Auflaufform setzen und mit der Hackmasse füllen. Tomatensoße darüber gießen. Käse fein reiben und die Pilze damit bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min überbacken.

Nährwerte: 580kcal/E39g/F45g/KH7g pro Portion

angelegt am: 28.03.2005 Rezept-Nr: 1731

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