Überbackene Champignons

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte » Gefüllte Champignons

Zutaten (4 Personen)

» 8 große Champignons
» 120g Kochschinken
» 1 rote Paprika
» Petersilie
» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 1 Eigelb
» Salz & Pfeffer
» 4 kleine Stangen Porree
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» 1 1/2 TL Instant-Gemüse-Brühe

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Champignons putzen
- Stiele heraustrennen und würfeln
- Schinken fein würfeln
- Paprika putzen, waschen, fein würfeln
- Petersilie waschen, fein hacken
- Zwiebel schälen, fein würfeln
- Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden

Fertigstellung

- Frischkäse, Schinken, Paprika, Petersilie und Eigelb verrühren
- salzen und pfeffern
- Champignons mit der Käsemischung füllen
- restliche Füllung aufheben

- Pilzstiele, Porree und Zwiebeln in Öl anbraten
- alles mit ⅜l Wasser ablöschen
- Gemüsebrühe unterrühren
- Porree-Mischung mit der restlichen Käse-Füllung verrühren

- Das Gemüse-Käse-Gemisch in einer Auflaufform verteilen
- Champignons darauf setzen
- alles im Ofen bei 175°C ca. 20min überbacken

- Champignons zusammen mit Kartoffelbrei servieren

Nährwerte: 290kcal pro Portion

angelegt am: 14.09.2010 Rezept-Nr: 2348

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