Gefüllte Champignons

Zutaten (6 Personen)

» 12 gr. Champignons
» 100g Macadamianusskerne
» 3 Lauchzwiebel(n)
» 6 getr. Aprikose(n)
» 100g Frischkäse (mit Kräutern)
» Curry
» Salz & Pfeffer
» 1EL Öl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Champignons abreiben. Die Stiele abschneiden und fein hacken. Macadamianüsse ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und hacken. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

2. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Aprikosen fein würfeln. Beides mit gehackten Pilzstielen, Macadamianüssen und Frischkäse vermengen. Füllung mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Champignonköpfe salzen und pfeffern. Mit der Öffnung nach oben auf das Blech setzen. Mit Öl bestreichen. Die Füllung in die Pilze geben und im Ofen etwa 15min überbacken.

Nährwerte: 150kcal/E6g/F10g/KH8g pro Portion

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 358

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