Champignons mal anders

Zutaten (4 Personen)

» 20 gr. Champignons
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 EL geh. Petersilie
» 1 EL Butter/Margarine
» 8 EL ger. Gouda
» 4 EL Crème fraîche
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Champignons putzen, Stiele entfernen und zerkleinern. Die Pilzwürfel mit je einer gehackten Zwiebel und Knoblauchzehe, 1EL gehackter Petersilie in heißer Butter dünsten.

2. Pilzfüllung abkühlen lassen. 4EL geriebenen Gouda und 4EL Crème fraîche unterziehen, salzen und pfeffern. Pilzhüte in eine gefettete Auflaufform setzen. Füllung mit einem Löffel hineingeben.

3. Ofen auf 200°C vorheizen. Füllung mit 4EL geriebenem Gouda bestreuen. Die Pilze im Ofen ca. 10min überbacken. Mit etwas Petersilie garnieren.

Dazu knuspriges Baguette servieren.

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