

# Überbackene Champignons

Pilz-Gerichte » Champignon-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 1/2 l 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