

VEGETARISCH GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Kategorie: **ABENDESSEN** **KALTE SPEISEN** **MITTAGESSEN** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 8 Stück Champignon
- 100 g Frischkäse (Ziege)
- 0.5 Stück Zwiebel
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Stängel Petersilie (kraus)
- 1 Stängel Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Esslöffel Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Die Pilze putzen, den Strunk komplett entfernen und diesen in sehr feine Würfel schneiden. In einer Schüssel Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die ausgehöhlten Champignons darin wenden.

Die Zwiebel und die Kräuter fein hacken und mit dem Ziegenfrischkäse und den gewürfelten Pilz-Strunken vermengen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Mit einem Teelöffel die Füllung in die ausgehöhlten und marinierten Pilze geben.

Die gefüllten Pilze auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen.