

Gefüllte Champignons

Für 2-3 Personen

Was du benötigst:



10 Champignons
4-5 Cocktailtomaten
3-4 Scheiben Speck oder Wurst nach Belieben
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Frischkäse
Etwas Parmesan

Schritt 1:



Bereite dir schon mal eine Form vor und beschmiere es großzügig mit Butter. Den Backofen kannst du bereits auf Unter und Oberhitze auf 200 Grad aufheizen. Lege dir alle Zutaten zurecht, schon kanns mit dem schnibbeln und waschen der Champignons losgehen.

Schritt 2:



Sobald die Pilze geputzt sind, kannst du damit beginnen die Stiele vorsichtig aus dem Pilzkopf zu ziehen. Am besten nimmst du dir ein kleines Messer und schneidest und den Rand des Stiels, anschließend lassen sich die Stiele leicht rausziehen.

Die Stiele zur Seite legen, diese werden später für die Füllung gebraucht.

Schritt 3:



Beginne die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel zu schneiden. <https://www.fissler.com/de/kochen/tipps-und-tricks/schritt-fuer-schritt/zwiebeln-richtig-schneiden/>

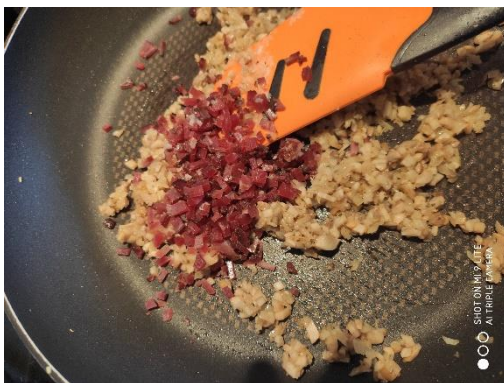
Nun schneide das restliche Gemüse, den Speck und die Pilzstiele in kleine Würfel

Schritt 4:



Sobald du mit dem schnibbeln fertig bist, kannst du einen Topf mit etwas Öl oder Butter erhitzen. Sobald das Öl warm ist, schmeiß die zuvor gehackte Zwiebel und Knoblauch in den Topf und röste die Zwiebel bis er goldbraun ist.

Schritt 5:



Sobald die Zwiebel und der Knoblauch etwas angeröstet sind, kannst du die Pilzwürfel und die Speckwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Nach 3-4 Minuten in der Pfanne, kannst du die Pfanne vom Herd nehmen und die Pilzmischung kurz etwas abkühlen lassen. In dieser Zeit kannst du schon mal die Pilzköpfe in die eingefettete Auflaufform geben.

Schritt 6:



Die etwas ausgekühlte Pilzmischung nun mit den zuvor geschnittenen Tomaten vermengen und mit ca 100 g Frischkäse vermengen. Falls du frische Kräuter im Garten hast, kannst du auch diese nach Belieben dazugeben.

Schritt 7:



Anschließend musst du nur noch die Pilzköpfe damit befüllen, am besten nimmst du dir dafür zwei Teelöffel zu Hand. Die Füllung darf ruhig etwas höher sein als die Pilze.

Und da ich ein Fan von Parmesankäse bin, mache ich meist noch etwas geriebenen Parmesan oben drüber.

Schritt 8:



Nun am in den Ofen... Die Pilze nun für ca 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Pilze sind gut, wenn sie etwas saften und äusserlich ziemlich schrumpelig aussehen.



Fix noch auf ein Teller geben und ein bisschen dekorieren und schon ist eure Vorspeise fertig!

Die gefüllten Pilze können auch vegetarisch, also ohne Speck oder mit verschiedenen anderen Gemüsesorten gefüllt werden. Außerdem sind sie nicht nur lecker als Vorspeise, sondern können auch als Beilage bei einem Hauptgericht serviert werden,