

Gebackene Pilze bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr grosse Champignons, 70 gr Butter, 1 Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer frisch gemahlen.

Die Vorbereitungen:

Champis mit einem feuchten Tuch abwischen. Stiele entfernen und schneiden. Pilze mit Unterseite nach oben in Gratinform legen. Geschnittene Stiele ringsherum streuen.

Auf jeden Champignon ein Stück Butter legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Im Ofen (bei ca. 150-180°) 30 Min. backen. Öfter mit Butter bepinseln.