Gefüllte Champignons
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

12 große Champignons, 50 gr Gouda, 0,5 Bund Petersilie, 1 Bund Lauchzwiebeln, 4 Esslöffel Olivenöl, 100 gr Semmelbrösel, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 100 ml Sahne.

Die Vorbereitungen:

Champignons waschen und die Stile entfernen. Käse würfeln und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebelringe in 2EL Öl glasig dünsten. Semmelbrösel, Goudawürfel, Zwiebelringe, Petersilie, Ei und restliches Öl vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze mit der Masse füllen, in die Auflaufform setzen und Sahne hinzugießen. Für ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben (200 Grad).

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de