

Gefüllte Champignons

Zutaten :

Pro Person:

6 mittlere Champignons
4 EL Kräuter-Frischkäse
1 EL Sahne
Salz und Pfeffer
Knoblauch

1 Schneckenteller mit 6 Mulden

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Champignons putzen, dann die Stiele herausdrehen und fein hacken.
Mit dem Frischkäse und der Sahne verrühren, salzen und pfeffern und nach Geschmack mit
gepresstem Knoblauch abschmecken.

Die Champignonköpfe in die Vertiefungen der Schneckenteller setzen und mit der
Käsemischung füllen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten backen.
Heiß mit etwas Brot oder Toastbrot servieren.