



Gefüllte Pilze

Zutaten:

40 Riesenchampignons
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
10 EL frisch gehackte Petersilie
300 g Käse
8 EL Crème fraîche
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Petersilie grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilzstiele abknicken und fein hacken. Alle in einer Pfanne andünsten (ohne Deckel). Abkühlen lassen. Käse reiben, die Hälfte mit Crème fraîche unter die Pilzmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auflaufform mit Butter auspinseln, Pilzköpfe mit der Oberseite nach unten in die Auflaufform stellen, mit zwei Teelöffeln die Masse in die Köpfe füllen und mit dem Rest Käse bestreuen.

Bei 200 Grad 10-15 Minuten überbacken.