



Gefüllte Champignons

Zutaten für 8 Portionen

- 2 Schalen Champignons 
- 1 Packung Doppelrahm-Frischkäse 
- Etwas Salz 
- 1 Packung geriebenen Gouda 

Schritt 1

Champignons in ein Sieb geben, kurz mit Wasser abspülen und trocken schütteln. Die Stiele der Champions mit einer Drehung aus den Hüten lösen und beiseite legen.

Schritt 2

Die Champignon-Hüte jeweils mit einer Prise Salz würzen, einem Teelöffel Frischkäse füllen und etwas geriebenen Gouda bestreuen.

Schritt 3

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Champignon-Hüte circa 15 Minuten goldgelb backen.



Einfach & schnell!

