

Rezept

Champignon gefüllt

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 30 min

- 2-3 Champignon Portobello
- 100g Bärlauch Pesto
- 250g geriebenen Käse
- 100g Feta Käse
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 Eier
- Salz und Pfeffer

Die Pilze gut putzen und die Stiele mit den Lamellen aus dem inneren vorsichtig entfernen (klappt mit einem Teelöffel gut).

Die entfernten Innereien gut klein schneiden und mit dem Pesto verrühren. Etwas Feta Käse fein zerkrümeln und mit in die Masse rühren. Ein Ei aufschlagen und mit in die Masse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Füllung in den Pilzkopf füllen, etwas geriebenen Käse überstreuen und auf etwas Öl im Ofen bei ca. 200g für 25 Minuten backen.

Guten Appetit!