

Gefüllte Champignons

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

4,0 große Champignons
(à ca. 100g)
1,0 Frühlingszwiebel
60,0 g Schafsfeta
60,0 g Frischkäse (natur)
1,0 EL Thymian
Pfeffer
Öl für die Backform /
das Blech

(Angaben für 2 Personen)



Die Champignons lassen sich gut im Backofen zubereiten, sie eignen sich aber auch als vegetarisches Grillgut. Ist man sie als Hauptgericht, so passen dazu Fladenbrot oder Bandnudeln und ein Salat der Saison. Als Wintervariante einfach die Frühlingszwiebeln durch normale Zwiebeln ersetzen.

Zubereitung

Die Champignons säubern, die Stiele herausdrehen und hacken. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die gehackten Champignonstiele mit den Zwiebeln, dem Feta, dem Frischkäse und dem Thymian gründlich vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Je nach Menge der Champignons eine flache Form oder ein Blech einfetten. Die Champignons mit der Käsemasse füllen, in die Form bzw. auf das Blech setzen und bei 200°C im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten Backen.