

Gefüllte Champignons

Schöne große Champignons (am besten gleichgroß)

Schafskäse

Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

Zubereitung

Pilze putzen und den Stängel/Stiel abdrehen/abknicken, vorher das trockenen Ende dünn abschneiden

Eine ofenfeste Form mit Öl auspinseln, Pilzköpfe reinsetzen und mit Schafskäse füllen,

Pfeffer aus der Mühle drüber geben, mit Öl beträufeln

Bei 200 Grad ca. 10 Min im Backofen überbacken

Alternative Füllung:

Pilzstiele kleinhacken,

mit Knobli, fein gehackten Zwiebeln, Petersilie und fein geriebenem Käse vermischen

mit Salz und Pfeffer würzen

Pilzköpfe füllen und siehe oben