



Gefüllte Champignons

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	500 g
Knoblauchzehen	1 St.
Oliven, grün	50 g
Feta	150 g
Crème fraîche	100 g
Oregano, getrocknet	
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	1 EL
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, Sieb, Küchenpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern, Stiele herausdrehen und diese klein hacken. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Oliven in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und fein hacken. Feta trocken tupfen und mit den Händen fein zerbröseln.
2. In einer Schüssel gehackte Pilzstiele, Knoblauch, Oliven, Feta und Crème fraîche verrühren und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Champignonköpfe in eine gefettete Auflaufform setzen und gleichmäßig mit der Fetamischung füllen. Überschüssige Füllung daneben in die Form geben und alles im Ofen ca. 20–25 Min. goldgelb überbacken.
3. Baguette nach ca. 15 Min. dazugeben und ca. 5–10 Min. goldbraun backen. Champignons und Baguettes auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	319 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g