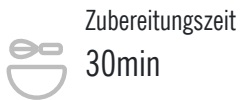




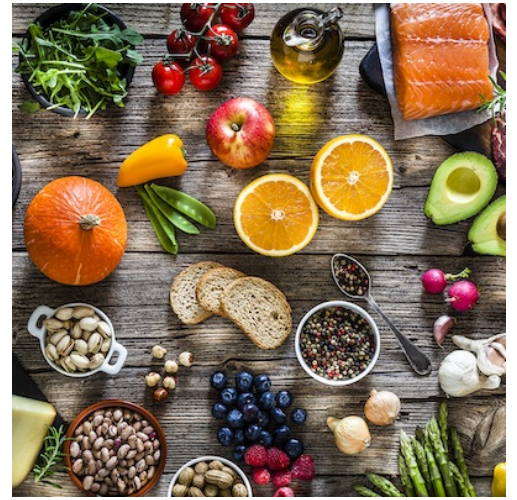
Gefüllte Champignons mit Kartoffel–Tomaten–Risotto



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	2 EL
Petersilie, frisch	20 g
Feta	40 g
Salz	
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Cherrytomaten	500 g
Frischkäse, natur	300 g
Champignons, braun	500 g

Zubereitung

1. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern, die Stiele herausbrechen und die Champignons beiseitestellen. Die Stiele aufbewahren.
2. In einer Schüssel den Frischkäse mit der Hälfte des Parmesans vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 1 TL der Frischkäsemasse in die Öffnung der Champignons füllen, die Pilze auf ein Backblech mit Backpapier geben und für ca. 15 Min. im Ofen backen.
3. Derweil die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. kochen.
4. Champignonstiele grob hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. 1 Tasse des Kochwassers der Kartoffeln abschöpfen.
5. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Mit dem restlichen Parmesan, Champignonstielen, Tomaten, Petersilie und ca. 100 ml Kochwasser mischen. Kalte Butter und restliche Frischkäsemasse zugeben und unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
6. Kartoffel-Tomaten-Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Champignons aus dem Ofen nehmen. Kartoffel-Tomaten-Risotto auf Tellern anrichten und zusammen mit den gefüllten Champignons servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	17 g