



Gefüllte Pilze

 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Schwarzwälder Schinken	60 g
Gouda, jung am Stück	100 g
Eier	1 St.
Frischkäse, natur	50 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Champignons, weiß	500 g
Baguette	1 St.

Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schinken klein schneiden. Gouda entrinden und fein reiben. Ei in einer Schüssel trennen.

In einer große Schüssel Zwiebel, Eigelb, Gouda, Schinken, Petersilie und Frischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Champignons ggf. putzen und die Stiele herausdrehen. Stiele fein hacken und unter die Füllung heben. Jeweils etwa 1 TL der Masse hineinstreichen und Pilze mit der Füllung nach oben nebeneinander in eine flache Auflaufform setzen.

Im Backofen ca. 18–20 Min. überbacken. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	300 kcal		
Kohlenhydrate	28 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	20 g	Fette	13 g