



Gefüllte Champignons

- 8 große Champignons
- 8 Bällchen Minimozzarella
(alternativ 100 g Schafskäse,
gewürfelt)
- 2 EL Pesto
- 2 EL Senf, mittelscharf
Salz, Pfeffer

Küchenkrepp • flache Auflaufform

Vorbereitung Champignons mit Küchenkrepp abreiben und den Stiel vorsichtig entfernen.

Zubereitung In den Pilzhut etwas Pfeffer und 1 Messerspitze Senf geben, dann die Mozzarellabällchen mit einlegen. Mit der Füllung nach oben in eine kleine Auflaufform legen und für 10–12 Minuten bei Oberhitze/Grillfunktion in den Backofen schieben. Beim Anrichten auf jeden Champignon etwas Pesto und Salz geben.

Nährwert pro Portion:

5241 kcal · Eiweiß 13,6 g · Fett 19,5 g · Kohlenhydrate 2 g · Ballaststoffe 5,5 g