



Gefüllte Champignons

Zutaten für 4 Portionen:

500g Champignons, 1 EL Schmand, 1 EL Frischkäse Kräuter, 1 Scheibe Knäckebrot, 2 Tomaten, Salz & Pfeffer, frische Kräuter

Arbeitsmaterial : Schneidebrett, 1 kleines Messer, 1 Löffel, 1 Schüssel, 1 feuerfeste Form

Die Champignons putzen.

Dann Champignons entstielen und ganz fein schneiden.

Die Tomaten waschen und vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch ebenfalls fein würfeln.
Das Knäckebrot zerbröseln und mit allen anderen Zutaten gut vermischen.

Die Champignons mit der Masse füllen und im Ofen überbacken.

Dazu eine dicke Scheibe Dinkelbrot und grüner Salat

Wissenskiste

Champignons nicht mit Wasser waschen, diese verlieren durch Wasser ihr Aroma. Ganz einfach nur mit dem Küchenmesser reinigen.