



Januar 2022: Zweierlei gefüllte Champignons

Zutaten:

- » 500 g Champignons
- » 3 EL Olivenöl
- » Salz, Pfeffer
- » Petersilie
- » Schnittlauch
- » 1 Kugel Mozzarella
- » 5 EL Reibekäse
- » 3 Scheiben Kochschinken (klein geschnitten)

Zubereitung:

Die Champignons putzen und von den Stielen befreien. Die Stiele in kleine Stückchen schneiden.

1. Füllung:

Die klein geschnittenen Stiele der Champignons mit Petersilie, Olivenöl und zerrupftem Mozzarella vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Füllung:

Reibekäse, geschnittenen Schinken, Olivenöl und Schnittlauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung:

Die verschiedenen Füllungen in die Champignons verteilen. Diese dann in eine gefettete Auflaufform setzen und im Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.