

Champignon-Köpfe mit verschiedenen Füllungen

Bei den Champignons die Stiele herausdrehen und in Salzwasser mit wenig Zitronensaft aufkochen und im Sud erkalten lassen.

**Cocktail-
füllung:**
für jeweils ca. 20
Champignonköpfe:

75 gr. Doppelrahmfrischkäse
1 El. Peterli gehackt
1 El Ketchup
ev. etwas Tomatenpüree für die Farbe
1 Tl Cognac
Etwas Zitronensaft
Alles gut mischen und in die vorbereiteten Köpfe füllen.

**Käsecrém-
füllung:**
für jeweils ca. 20
Champignons-
köpfe:

75 gr. Doppelrahmfrischkäse
6 grüne Oliven
2 El Rahm
Schnittlauch
Doppelrahmkäse mit Rahm gut verrühren. Oliven fein hacken, unter die Masse geben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

**Cantadou-
füllungen**
125 gr. reichen
für ca. 30
Champignons-
köpfe

Kräuter oder Meerrettich-Cantadou mit etwas Milch oder Kaffeerahm mischen.
Beim Kräuter-Cantadou noch frische Kräuter begeben.
Beim Meerrettich-Cantadou noch Schinken oder Lachs fein gehackt begeben.
Nach dem Füllen nach Belieben garnieren.



En Guete

