



Spinatfüllung

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Riesen-Champignons
- 1 kl. Zwiebel, feingehackt
- 250g tiefgekühlter Spinat, aufgetaut und abgetropft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 50g Reibkäse
- 2EL Rahm
- Salz, Butter, Paniermehl

ZUBEREITUNG

Die gehackten Pilzstiele, Spinat, Zwiebel und Knoblauch in der Butter 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Den Rahm und den Käse darunterziehen und sofort in die Champignon-Köpfe verteilen. Mit Paniermehl und Butterflöckli bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten überbacken.



Ei-Käse-Füllung

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Riesen-Champignons
- 100g feingeriebene Weißbrot
- 150g Parmesan
- 2 Eier
- 1dl Weisswein
- 1 Zwiebel
- 1Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Butter

ZUBEREITUNG

Die Champignon-Stiele und die Zwiebel feinhacken und in wenig Butter dünsten. Abkühlen lassen. Die Eier verrühren, Schnittlauch, Brot, Käse und die Champignon-Stiele dazugeben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Weisswein darunterziehen. In die vorbereiteten Köpfe verteilen und jeden Champignon mit einem Butterflöckli belegen. Im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten backen.