



## Zucchini-Schinken-Füllung

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Riesen-Champignons
- 100g Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Zucchini
- 2 Eier
- verschiedene Kräuter
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Schinken, Zwiebel, Zucchini, Champignon-Stiele und Kräuter feinschneiden und in wenig Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier schaumig schlagen und zum Gemüse geben. Nur leicht stocken lassen und sofort in die vorbereitete Champignon-Köpfe verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten gratinieren.



## Gemüsefüllung mit Frischkäse

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Riesen-Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Stengel Lauch (ohne die grünen Blätter)
- 1 Bund Petersilie
- 200g Frischkäse
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Champignon-Stiele, Zwiebel, Lauch und Petersilie feinschneiden und in Butter dämpfen. Würzen und unter den Frischkäse mischen. Die Masse in die vorbereiteten Champignon-Köpfe verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 10–15 Minuten backen.