

Champignon gefüllt mit Frischkäse

Zutaten für 4 Personen:

12 grosse Champignons

1-2 Scharlotten nach Belieben

1 EL Zitronensaft

150g Kräuterfrischkäse (1 Becher)

50g Emmentaler oder Greyerzer fein geraffelt

2EL Peterli

nach Belieben etwas Thymian, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zunächst die Champignons putzen und die Stiele herausdrehen und fein hacken. Die gehackten Champignons mit oder ohne Zwiebeln andämpfen und den Zitronensaft beifügen. Den Frischkäse und mit dem geriebenen Käse mischen den Thymian und Champignon- Mischung begeben. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Champignonköpfe geben.

Die Köpfe im Backofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen oder in einer Grillschale auf dem Grill für 10 - 15 Minuten grillen. Zu den gefüllten Champignons passt sehr gut ein gemischter Salat und ein Kräuter- oder Knoblauchbaguette.

Schmeckt auch lauwarm sehr fein.

Weitere Zutaten für die Füllung je nach Geschmack: Schinken- oder Speckwürfel oder Oliven.



En Guete



Kuhn Champignon AG, Alpsteinstrasse 56, 9100 Herisau Tel: 071 3537777; Fax: 071 3537776

Produktionsbetrieb: Fullerfeld, 5324 Full-Reuenthal Tel: 056 2675757; Fax: 056 2675756

www.kuhn-champignon.ch - info@kuhn-champignon.ch