





Mediterrane Champignons

Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten. Im Backofen zubereitet geht die Zubereitung schnell und einfach, Ein leckerer Gaumenschmaus.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 2 EL Dr. Oetker gehackte Mandeln
50 g getrocknete Tomaten in Öl
300 g braune Champignons
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
125 g Bacon (Frühstücksspeck) in Scheiben

Wie bereite ich leckere gefüllte Champignons zu?:

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen, dann auf einem Teller erkalten lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, dann fein würfeln. Champignons putzen, den Strunk herauslösen und fein hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten und Champignons füllen:

Frischkäse mit Mandeln, gehackten Pilzen, Tomaten und Finesse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frischkäsemasse in die Champignons füllen und in eine Auflaufform setzen. Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 15 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Bacon von beiden Seiten in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bacon in Stücke brechen, die mediterranen Champignons damit belegen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die gefüllten Champignons bieten sich gut als Vorspeise an.
- Servieren Sie die Pilze mit frischem Baguette.

