

Mediterrane Champignons

Gebackene Champignons gefüllt mit mediterraner Frischkäse-Creme

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

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 Zubereiten:

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 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

