

Gefüllte Champignons

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

12 grosse Champignons
1/2 Bund Petersilie
Cantadou
Schweinsbratwurstbrät
etwas Zitronensaft
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Champignons putzen und die Stiele herausbrechen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Cantadou (oder auch jeden anderen Frischkäse) zusammen mit den gehackten Stielen in die Champignons einfüllen. Das Gleiche auch mit dem Bratwurstbrät, welches (wenn nötig) noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden sollte.

Die gefüllten Champignons auf ein Blech im Ofen bei ca. 200° C für 10 Minuten erwärmen.

Auf Teller zusammen mit Petersilie servieren.