

## **Gefüllte Champignons**

Rezept für 8-12 Personen

### Zutaten:

- 36 Champignons (5-6cm  $\phi$ )  
etwas Zitronensaft
- 30 gr. Butter
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 3 Schachteln St. M $\hat{o}$ ret au Roquefort  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Champignons putzen und die Stiele herausbrechen. In Salzwasser mit Zitronensaft 3 Minuten blanchieren, abgiessen und gut abtropfen lassen.

Schalotten und Petersilie in Butter d $\ddot{u}$ nnen, ausk $\ddot{u}$ hlen lassen, mit St. M $\hat{o}$ ret, Salz und Pfeffer mischen. In einen Spritzsack f $\ddot{u}$ llen und in die Champignons garnieren. Ca. 30 Minuten k $\ddot{u}$ hl stellen.