

# Champignonköpfe mit würzigen Schweinemetten und Reibkäse.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unkompliziert und schnell; der kleine Imbiss zum abendlichen Glas Wein

## Zutaten

- 5-6 extra große, weiße Champignonköpfe pro Person)
- 2-3 Schalotten oder 1 Zwiebel
- 250 - 300 g angemachtetes Schweinemetten
- Etwas geriebener holl. Gouda
- Etwas Weißwein
- Etwas gehackte Petersilie
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Champignonköpfe mit Salz, etwas Mehl und Zitronensaft abreiben(damit sie hell bleiben), mit klarem Wasser abspülen.

### Schritt2

Die Stiele entfernen und grob hacken, mit fein geschnittenen Zwiebeln anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Schritt3

Gehackte Petersilie hinzufügen und zum Schweinemetten geben.

### Schritt4

Gut verarbeiten ev. Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Knoblauchsatz nachwürzen.

### **Schritt5**

Masse üppig in die Champignonköpfe füllen und in eine feuerfeste Form setzen; mit etwas Weißwein unter gießen.

### **Schritt6**

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 - 20 Minuten garen.

### **Schritt7**

In den letzten 5 min.in den Backofen geben, auf Oberhitze umschalten.

### **Schritt8**

Den Reibkäse mit etwas Paprika versetzen; die Champignonköpfe bestreuen und goldbraun überbacken.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Frisches Baguette, frische Salate nach der Saison.

**Rezeptart:** Pilzgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignonkoepfe-mit-wuerzigen-schweinemetten-und-reibkaese/>