

Gefüllte Champignonköpfe



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **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' : '15', 'yield' : '' });
```

Darf bei keinem Fingerfood fehlen

Zutaten

- 15 Stück frische, große Champignonköpfe
- 100 g gekochter Schinken in kleinen Würfeln
- Etwas Reibkäse zum Gratinieren
- 125 g Frischkäse, Gervais, Philadelphia o.Ä.
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Eigelb
- Saft 1 Zitrone
- 1 gewürfelte Knoblauchzehe (wenn man mag, geht auch ohne)

- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Rosenpaprika
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignonköpfe zunächst putzen und mit Salz, etwas Mehl, Zitronensaft und wenig Wasser abreiben, anschließend unter fließendem Wasser abspülen.

Schritt2

Die Stiel entfernen und klein hacken, die Champignonköpfe in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen und die gehackten Stiele dazu geben. Salzen, pfeffern; die Petersilie, den klein gewürfelten Schinken und den Frischkäse dazu geben und mit dem Eigelb glatt verrühren.

Schritt4

Die Masse mit einem Teelöffel in die Champignonköpfe geben und etwas Reibkäse darüber streuen.

Schritt5

Etwas angießen und für 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, warm servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** champignons, frischkäse, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-champignonkoepfe/>