

# Schnelle, gefüllte Champignons für jeden Tag



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 39m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Champignons sind der wohl beliebteste Speisepilz Deutschlands, unglaublich vielseitig, für jedermann erschwinglich und das ganze Jahr über erhältlich. Ob als Fingerfood, kleine Vorspeise, roh und hauchdünn geschnitten in frischen Salaten, in Füllungen, gegrillt oder gebraten, als Beilage oder Hauptgericht. Champignons gehen einfach immer! Große Champignonköpfe kann man mit den verschiedensten Füllungen zubereiten und sogar Vegetarier und Veganer kommen dabei auf ihre Kosten. In unserem Rezept zeigen wir Ihnen eine besonders leckere Variante: pikant gefüllte Champignons mit Käse und Bratwurst Brät.

## Zutaten

- 12 - 16 große Champignons à 40 g
- 250 g frische Bratwurst (ungebrüht)
- 80 g Edamer Käse, klein gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 3 getrocknete Tomaten in Öl
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch
- 50 g Pizzakäse

- Etwas Markenbutter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Champignon mit einem Pinsel oder Küchenkrepp säubern, ohne zu waschen und die Stiele heraus drehen und hacken. Nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

### Schritt2

Das Brät aus der Bratwurst drücken und mit den Champignonwürfeln, Schnittlauchröllchen, Chili, gewürfelte Tomaten - und Käsewürfeln vermengen, nachschmecken. „Üppig mit einem kleinen Häufchen füllen“ und mit etwas Brühe angießen.

### Schritt3

Für 25 min. bei 180 ° C auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens garen. 10 min. vor Garzeit Ende mit Pizzakäse bestreuen, überbacken. Dazu schmeckt ein Oliven - Kartoffelstampf ergänzt durch einen frischen Salat.

**Rezeptart:** Fingerfood, Kleine Gerichte, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Zutaten:**Champignons

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-gefuellte-champignons-fuer-jeden-tag/>