

Steinchampignons mit Kräuterbutter und Käse überbacken

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

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

Herzhafter Stehempfang Komponente, einfach und schnell

Zutaten

- Große, frische Steinchampignons
- 3 El Salz
- 1 El Mehl
- Zitronensaft
- Kräuterbutter
- Mittelalter Holländer Reibkäse
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Große, gleichmäßige Steinchampignons mit 3 El Salz, 1 El Mehl und etwas Zitronensaft abreiben und in klarem Wasser abwaschen.

Schritt2

Von den Stielen befreien und in einen feuerfesten, gebutterten flachen Topf setzen und mit reichlich Kräuterbutter füllen

Schritt3

Den Backofen auf volle Oberhitze stellen und alles ca.10 min. bei

Schritt4

180° C garen, mit reichlich würzigem Reibkäse bestreuen.

Schritt5

Weitere 5 min. goldbraun überkrusten und mit Spießchen servieren. Dazu reiche ich Baguette und einen würzigen Kräuterquark zum dippen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** frisch, saisonal, schmackig, warme stehempfang komponente

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinchampignons-mit-kraeuterbutter-und-kaese-ueberbacken/>