



Weinbergschnecken in Champignonköpfen

- **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' : '' });
```

Der Dauerbrenner.

Zutaten

- Weinbergschnecken (Der Einfachheit halber als gute Konserve)
- Große, gleichmäßige Steinchampignons
- Kräuterbutter
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Mehl
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steinchampignons putzen, die Wurzel abschneiden. Mit Mehl und Salz abreiben, etwas Zitronensaft dazu geben und unter fließendem Wasser abwaschen; die Stiele entfernen.

Schritt2

Die Champignonköpfe mit den Schnecken füllen, und mit reichlich Kräuterbutter verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 15 min. unter den Grillstäben, in der mittleren Schiene garen, bis die Butter zu schäumen beginnt.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Selbstverständlich heiß mit Spießchen servieren..

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, pikant, schnell, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weinbergschnecken-in-champignonkoepfen/>