

# Gebackene Champignons gefüllt mit Frischkäse und Kräutern

Von Benjamin Hyttrek, Stebach

## **Zutaten**

8 Champignons (möglichst groß)  
50g Geriebener Parmesan  
200g Frischkäse  
Petersilie  
Kräuter nach Geschmack  
Fein geriebene Zitronenschale  
1 Knoblauchzehe  
Öl  
Salz/Pfeffer

## **Zubereitung:**

Für die gefüllten Pilze einfach den Stiel aus den Pilzen brechen.

Die Pilze bei 220°C Heißluft in den Ofen geben und backen, bis sie die Hälfte des Volumens verloren haben.

Für die Frischkäsefüllung alle Zutaten zusammen in einer Schüssel vermengen.

Wenn die Pilze abgekühlt sind, das eventuell entstandene Wasser abgießen und die Pilze dann mit dem Frischkäse füllen.

Mit Kräutern nach Belieben garnieren und servieren.

Tipp: je größer die Pilze sind, umso besser lassen sie sich füllen und umso schöner sieht es aus.