

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: CHAMPIGNONS – GEFÜLLTE CHAMPIGNONS VEGETARISCH (4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Stk. rote Paprika
- 1 Stk. Zwiebel
- 100 g Frischkäse
- 1 Stk. Ei
- 1 Bd. Petersilie
- 6 Stk. Riesenchampignons

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Champignons putzen und entstielen, Frühlingszwiebeln, Champignon Stiele und Zwiebel klein schneiden und in Öl leicht anbraten. Mit 1/4 l Wasser und Gemüsebrühe ablöschen. Die Paprika ebenfalls klein schneiden, mit dem Frischkäse (ersatzweise Schmand und ger. Käse, schmeckt auch sehr gut), der gehackten Petersilie und dem Eigelb mischen. Mit den anderen angeschmorten Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Champignonköpfe füllen und in eine feuerfeste Form setzen. Restliche Masse in der Form verteilen und 20 Minuten bei 175 ° im Backofen backen. Kann auch noch mit geriebenem Käse bestreut werden.