Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Dreierlei gefüllte Champignons – gegrillt

Zutaten Pizza Variante:
200 g Champignons, 150 g gewürfelte Tomaten (in der Dose),
4 EL Mais (in der Dose), 50 g geriebener Käse, Salz, etwas Pizzagewürz,
frisches Basilikum, Oregano

Zubereitung:
Champignons putzen, die Stiele herausdrehen und mit einem Löffel etwas aushöhlen. Die Hälfte des geriebenen Käses mit den Zutaten verrühren. Die Stiele klein schneiden und dazu mischen. Masse gut abschmecken und in die Champignons füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Zutaten Käse-Kräuterfülle:
200g Champignons, 100 g Kräuter Creme fraiche, 50 g geriebener Käse,
Salz, Pfeffer, evtl. etwas Chilli, frische Kräuter klein gehackt

Zubereitung:
Bei den Champignons ebenfalls die Stiele entfernen und mit der gut abgeschmeckten Fülle füllen. Mit etwas Käse bestreuen.

Zutaten Spinat-Fetafülle:
200 g Champignons, 100 g Feta, 150 g Frischkäse, 50 g Spinat, evtl. etwas Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Prise Muskat

Zubereitung:
Champignons vorbereiten. Spinat waschen, die dicken Stiele entfernen und hacken. Anschließend unter die Feta-Frischkäse-Mischung rühren. Würzen und die Champignons füllen.
Die gefüllten Pilze ca. 4-5 Minuten grillen (bis der Käse geschmolzen ist).

Tipp: Diese gefüllten Pilze kann man auch im Backrohr braten!

Trachten Wichtlstube
Schärdinger