

Gefüllte Champignons

Stiele aus den Pilzen heraus drehen. Kräuterfrischkäse in das entstandene Loch einfüllen (mit Teelöffel oder Spritzbeutel). Jeweils eine Scheibe Bacon darum wickeln, in eine Auflaufform setzen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Abgekühlt passen sie auf ein kaltes Büffet oder für den Grillabend, lauwarm mit gemischtem Blattsalat als Vorspeise.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 7 Portionen:

438 g Champignons, mittelgroß
131 g Frühstücksspeck
175 g Kräuterfrischkäse