



www.timskitchen.de

Gefüllte Champignons

Zutaten für: 4 Personen (Vorspeise)

8	Stück	große Champignons
200	g	Feta-Käse
1	Stück	Knoblauchzehe
10	Stück	schwarze Oliven ohne Stein
1	EL	Olivenöl
2	EL	Schmand
1	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn schält den Knoblauch, presst ihn mit der Knoblauchpresse aus und gebt alles in eine Schüssel. Zerbröseln den Feta und gebt ihn mit den Schmand, Meersalz und Olivenöl ebenfalls in die Schüssel. Zerdrückt alles mit einer Gabel, bis ihr eine gleichmäßige Masse habt. Dann hackt die Oliven (ich verwende am liebsten griechische oder türkische Oliven, da diese schön geschmacksintensiv sind) klein und gebt sie zu der Füllung und vermischt alles.

Heizt euren Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.

Dieses Rezept lässt sich auch toll auf dem Grill zubereiten und ist eine leckere Beilage!

Von den gewaschenen Champignons entfernt den Stiel und die Lamellen, das geht am einfachsten mit einem kleinen Löffel und füllt sie mit der Feta-Mischung. Legt die gefüllten Champignons in eine feuerfeste Form und schiebt sie für 20 Minuten auf oberer Schiene in den Backofen.

Am besten schmecken die Champignons, wenn sie lauwarm sind. Ich serviere gerne etwas Baguette und einen kleinen Salat dazu.