

# GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

**Für 4 Personen**

**Zubereitungszeit: 1 Stunde**

**Zutaten:**

- 4 große Champignons
- 1 EL Semmelbrösel
- 1/2 TL weiche Butter
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1/3 verquirltes Ei
- Nach Belieben 1 EL Tomaten, klein gehackt und getrocknet, Speckwürfelchen, geriebenen Parmesan oder eine Schalotte, fein geschnitten, Salz, Pfeffer

Die Champignons putzen und den Stiel herausdrehen. Die Stiele fein hacken.

Die Champignonköpfe in eine leicht gebutterte, feuerfeste Form schichten.

Die Semmelbrösel mit den gehackten Pilzstielen, dem Ei, der Butter und der Petersilie gut vermengen. Leicht salzen und pfeffern und gegebenenfalls Tomaten, Speck, Parmesan oder eine Schalotte dazugeben. Die Füllmasse sollte eine weiche Konsistenz haben.

Die Masse in die Champignonköpfe füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180–200 °C ca. 4–7 Min. goldgelb backen.

Schmeckt auch kalt!



**Tipp:**

Gefüllte Pilze eignen sich je nach Füllung als Beilage zu Wild, Wildgeflügel, Kalbfleischgerichten oder Kurzgebratenem.