

Rezept Champignons gefüllt mit Käse und Schinken

Zutaten:

8 große Champignons
Olivenöl
200g Serrano-Schinken
2 Schalotten
frischer Knoblauch
200g Crème Fraîche mit Kräutern.
etwas Süße Sahne
250g Manchego Käse
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung:

Die Champignons putzen und die Stiele entfernen. Die Mulden der Stiele mit einem Messer oder deinem Ausstecher vergrößern. Die Stiele, Ausstechreste und die Schalotten klein schneiden.

Den Knoblauch fein würfeln oder durchpressen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Gewürfelte Pilzteile, Schalotten und Knoblauch anbraten.

Mit Crème Fraîche und Sahne ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Manchego Käse reiben.

Etwa die Hälfte unter die Füllung heben.
Die Auflaufform einfetten.

Die Pilzhüte mit der Creme füllen und in die Form setzen.
Den restlichen Käse über die Pilze streuen.
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Form auf der mittleren Schiene in den Backofen geben.
Etwa 25 Minuten backen.
Auf einer Platte servieren.

[Zurück zu den Gemüserezepten](#)

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)