

Champignons mit Käse-Kräuter-Füllung

Zutaten, für 2-3 Personen

- 300 g frische Champignons

Für die Füllung

- 50 g geriebener Käse
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz nach Belieben
- Kräutermischung nach Belieben
- Etwas Petersilie



Zubereitung

- Die Champignons putzen und die Stiele herausbrechen.
- Bei Bedarf die Champignons mit einem Teelöffel etwas aushöhlen.
- Die Kräuter kleinhacken und mit dem geriebenen Käse und dem Crème fraîche gut verrühren. Die Petersilie ebenfalls kleinhacken und zur Seite stellen.
- Die Füllung nach Belieben mit Salz, Pfeffer und dem Paprikagewürz abschmecken.
- Die Champignons mit der vorbereiteten Füllung befüllen.
- Die Champignons etwa zehn Minuten grillen.
- Die Champignons vor dem Servieren mit etwas Petersilie bestreuen.

Guten Appetit

