

Gefüllte Champignons mit Kräuter-Frischkäse (2 Personen)

Zutaten:

200 g braune Champignons
5 g Petersilie, frisch
120 g Frischkäse
1 EL Maier's Kräuter-Dip
Salz

10 g Paniermehl
½ EL Honig
2/3 EL Balsamico-Essig
½ EL Olivenöl
Pfeffer



Rezept:

Backofen vorheizen (160C Umluft oder 180C Ober-Unterhitze)

Pilze putzen und Stiele herausdrehen

Frischkäse mit Maier's Kräuter-Dip, Salz und Pfeffer würzen und verrühren.

Pilze auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Frischkäse-Kräuter-Mischung füllen und 15-20min backen.

Semmelbrösel in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 2min rösten.

Balsamico-Essig und Honig verrühren.

Petersilie fein hacken.

Pilze aus dem Ofen nehmen, mit Balsamico-Honig-Mischung betäufeln und mit Semmelbröseln und Petersilie bestreuen.

Einfach genial, einfach lecker!