

... > Menüart > Hauptspeise > Pilze

Gefüllte Champignons



★★★★☆ 3.8 (3 Bewertungen)

💬 4 Kommentare

🕒 20 Min.

📶 normal

📅 29.05.2004

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Bund Petersilie

1 kleine Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

20 Champignons, gleichgroße, frische

40 g Butter

100 g Käse (Pikantje von Gouda), geriebenen

4 EL Crème fraîche

Salz und Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Petersilie waschen, grob hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken. Die Pilze putzen (Haut abziehen). Die Stiele abknicken (am sanftesten knickt man diese um, wenn man sie dabei auch dreht) und fein hacken. Zwiebel, Knoblauch, gehackte Pilzstiele und Petersilie in Butter 5 min ohne Deckel andünsten. Abkühlen lassen. Etwas von dem geriebenen Käse und die Crème fraîche unter die Pilzmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form mit Butter gut auspinseln. Die Masse mit einem Teelöffel in die Pilzköpfe füllen. Die Köpfe in die Form setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 180°C ca. 20-30 min überbacken. Sollte das Backgut zu dunkel werden, dann dieses einfach mit Alufolie abdecken.

Tipp: Wenn ihr die Champignons herzhaft mögt, bratet doch einfach 30 g durchwachsenen Speck mit den Pilzstielen aus.

Rezept von

schnuggelchen

Weitere Rezepte von schnuggelchen

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

31.07.2013 22:49

poemmakerin

Habe die Pilze letztens gemacht als wir Gäste hatten und die waren sehr begeistert. 5*!

Antworten

06.08.2004 12:54

schnuggelchen

habe diese shi-take-pilze bei uns im kaufland gesehn ;-)... nur wenn die soo klein bleiben, dann würd ich doch auf die champignons zurückgreifen, da es ja

bleiben, dann würd ich doch auf die Champignons zurückgreifen ... da es ja schließlich auch riesenchampions gibt

muss man eben ausprobieren ;-)

LG Lissy :-)

Antworten

26.06.2004 13:50

schnuggelchen

hallo karl,

was sind shi-take-pilzen???

und wo bekommt man sowas?

LG Lissy :-]

Antworten

14.06.2004 00:13

karlschramm

das könnte ich mir sehr gut mit shi-take-pilzen vorstellen

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[buttermilch rezepte](#), [dinkelgrieß rezepte](#), [falscherhase rezepte](#), [goulasch rezepte](#),
[grünkohleintopf rezepte](#), [hähnchenfleisch rezepte](#), [kirschplotzer rezepte](#),

