

... > Menüart > Beilage > Gemüse

# Champignons überbacken



Druck

Teilen

Speichern

★★★★☆ 3.73 (9 Bewertungen)

6 Kommentare

20 Min. | simpel | 19.02.2005

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

**Gefüllte  
Champignons**



**Gefüllte  
Champignons**



**Antipasti -  
marinierte  
Champignons**



**Kartoffelgratin**



**Mediterra  
Ofengemü**



---

## Zutaten

3



Portionen

6 große **Champignons**

1 Zehe/n Knoblauch

Gorgonzola, kleines Stück

250 g Käse (Gouda), gerieben

1 **Tomate(n), saftige**

1 Zweig/e Rosmarin

1 Pck. Sahne

Salz und Pfeffer

---

## Zubereitungstipps



**Knoblauch  
genießen ohne  
stinken**



**Knoblauch  
schälen leicht  
gemacht**



**Kräuter hacken  
wie ein Profi**



**Käse würfeln,  
schneiden,  
hobeln**



**Pilze putz  
nicht was**

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Champignons putzen, Stiele herausschneiden, in eine Auflaufform legen (braucht nicht vorgefettet werden.) Stiele klein schneiden und um die Champignonköpfe verteilen. Tomate/n in Würfel schneiden, in jeden Champignonkopf 2-3 Tomatenwürfel legen. Sollten Tomatenwürfel übrig bleiben, einfach zusammen mit den Stielen um die Champignonköpfe verteilen.

Nun den Gorgonzola würfeln, in jeden Champignon ein KLEINES Stück legen, den Rest wieder in der Auflaufform verteilen. Knoblauch schälen, pressen, Rosmarin waschen, fein hacken, beides gleichmäßig über der Auflaufform verteilen. Nun mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Käse über den Pilzen verstreuen, Sahne gleichmäßig darüber schütten. Im vorgeheizten Backofen bei 180C ca. 30-45 min backen, bis der Käse schön braun ist.

Passt gut zu Kartoffeln und Salat, oder allein als Vorspeise.

Gemüse

Vorspeise

Hauptspeise

Vegetarisch

Beilage

warm

einfach

Übe

## Rezept von

hushpuppie

## Weitere Rezepte von hushpuppie

[Mehr >](#)

**Gemüsereis für Kinder No. II mit Curry**

★★★★☆

**Tofu zum Frühstück**

★★★★☆

**Gemüsereis für Kinder**

★★★★☆

**Fenchel-Kokosmilchgemüse mediterran**

★★★★☆

**Gemüse-L vegetaris**

★★★★☆

---

## Tipps & Trends

### Champignons braten,...

Champignons  
braten, grillen,...

### Pilze: 10 Unwahrheiten...

Pilze sind für viele  
noch ein kleines...

### Saisonkalender August -...

Fans von  
Champignons,...

### Hühnerfrikassee - klassische...

Rezepte und Ideen  
für den Klassiker ...

### 10 Dinge, Pilzsammli

Welches Zi  
du brauchst

---

## Video Empfehlungen

Knoblauch-  
Champignons

Empanadas mit  
Champignon-

One-Pot-Pasta  
mit Zucchini &

Salat mit  
Honigchampigno

Pilze - Re:  
drei Varia

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

08.12.2019 08:39

Plüschtierjäger

Ich liebe Champignons, und eigentlich auch alle anderen Zutaten im Rezept, aber leider hat es mir nicht geschmeckt.

[Antworten](#)

---

29.12.2017 21:17

## Mailjali

ich habe 750 g Champions genommen  
Tomate muss nicht sein  
und bei meiner g Zahl muss man nicht wie ich 2 1/2 sahn nehmen  
glaube reicht auch 1 1/2 sahn  
Gorgonzola sollte 2 Packung sein 😊  
dann der Rest wie im Rezept  
der Geschmack war der Hammer gerne wieder und oft

**Antworten**

---

25.05.2012 14:18

## eflip

Tolle und sehr leckere Beilage, gab es zu Steaks, hat wunderbar gepasst. Wird auf jeden Fall noch öfter wiederholt. Besten Dank für die tolle Idee!!

**Antworten**

---

28.06.2007 20:53

## Macey

Bei uns gab es das Rezept gerade zum Abendessen - voll lecker!

Wir haben es aus Zeitgründen etwas abgewandelt. Entstielte Pilze wie beschrieben in die Auflaufform, eine Dose mit vorher gewürzten (Pfeffer, Salz, Rosmarin) stückigen Tomaten drüber und den Gorgonzola ebenfalls in Stücken drüber. Sahn haben wir uns wegen dem Fett gespart. Das ganze in den Ofen und warten bis der Käse so ist wie man ihn mag. :-). Ging alles ganz fix und war kaum Arbeit - perfekt für ein Feierabendrezept!

Die Sauce, die sich durch die Dosentomaten ergibt, hat sich wunderbar mit dem Restgorgonzola vermischt, als wir die Pilze aufgegessen haben - darin haben wir dann Toaststückchen gewendet und damit aufsaugen lassen ... Mmmmh!

Danke an den Rezeptgeber :-)

Macey

**Antworten**

---

12.05.2007 22:54

arnowi53

Wirklich eine sehr feine Vorspeise. Hab den Knoblauch auch in feinen Würfeln drüber gegeben. Geriebenen Käse habe ich nur ca 100 g drüber gestreut, damit das Ganze nicht ganz so gehaltvoll ausfallen sollte. Geschmacklich ein toller Leckerbissen.

**Antworten**

---

11.05.2007 13:54

Titanix

Schoenes schnelles Intermezzo. Schmeckt ausgezeichnet zu einer Folienkartoffel. Eins nur: Bitte Knoblauch NIEMALS pressen! Knoblauch wird gehackt, oder geschnitten, oder in speziellen Knoblauchmuehlen gewuerfelt und geschnitten. Es reicht hier durchaus aus, die Auflaufform mit 2 halben Zehen kraeftig auszureiben.

Tschuess und Gruesse aus Dublin

**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

anchovis rezepte, buttercreme rezepte, eintopfinsen rezepte, geüsequiche rezepte,  
purinarme rezepte, quarksahnetorte rezepte, reisessig rezepte, schillerlocken rezepte,  
souvlaki rezepte, weightwatchers rezepte