
GEFÜLLTE PILZE

*50 g Butter
2 Zehen gepresster Knoblauch
Paniermehl oder Brotbrösel (ca. 1
Scheibe)*

Die Butter in einem Topf schmelzen. Den gepressten Knoblauch dazugeben und für ca. 1 Minute erhitzen. Paniermehl oder Brotbrösel hinzufügen bis sich eine zähe Masse bildet. Die Masse kurz erhitzen und dann abkühlen lassen.

*4 EL geraspelter Käse
4 EL gehackter Schnittlauch
1 fein gewürfelte Tomate*

Käse, Schnittlauch und Tomate unter die Masse rühren.

Ca. 250 g große Pilze

Die Stiele von den Pilzen entfernen. Die Pilze umgedreht auf ein Backblech legen und mit der Füllung füllen. Im vorgewärmten Ofen bei 220°C backen bis sich die Füllung bräunt.