



Zutaten

- 8 große, braune Champignons
- 50 g Frischkäse oder Schmand
- 50 g Parmesan gerieben
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Schalotte, 1 Scheibe Toastbrot, 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Worcestersoße, Petersilie,
- Five Spices Gewürzmischung

Vorspeise, vom Grill

Gefüllte Champignons

Entdecke unser Rezept für gefüllte Champignons mit Frischkäse und Parmesan. Probiere es aus und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Pilze putzen und Stiel entfernen. Toast ohne Rinde fein würfeln. Schalotten, Lauchzwiebeln und Petersilie fein schneiden und mit dem Frischkäse, Eigelb, Parmesan und Brotwürfeln vermischen. Mit Worcestersoße, Gewürzen und Salz abschmecken. In die Champignonköpfe füllen und bei 180 °C indirekter Hitze für 25 Minuten grillen.