Gefüllte Champignons mit Mozzarella

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	500 g
Petersilie, frisch	10 g
Mozzarella	2 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 200 ° (Umluft) vorheizen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern. Stiele herausdrehen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Mozzarella mit den Händen zerzupfen.

2. In einer Schüssel Petersilie mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Mozzarella in der Schüssel mit Kräuteröl marinieren. Pilze in eine Auflaufform setzen, mit Mozzarella füllen und im Ofen ca. 20 Min. backen.

Guten Appetit!

Tipp: Die Pilze eignen sich als Beilage zum Beispiel zur Grillparty oder als Antipasti-Gemüse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	245 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g