



Gefüllte Champignons mit Ragout aus Kartoffeln und Tomaten



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	500 g
Frischkäse, natur	300 g
Parmesan, gerieben	40 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Petersilie, frisch	20 g
Cherrytomaten	500 g
Butter	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Küchenkrepp

1. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern, die Stiele herausbrechen und die Champignons beiseitestellen. Die Stiele aufbewahren.
2. In einer Schüssel den Frischkäse mit der Hälfte des Parmesans vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 1 TL der Frischkäsemasse in die Öffnung der Champignons füllen, die Pilze auf ein Backblech mit Backpapier geben und für ca. 15 Min. im Ofen backen.
3. Derweil die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. kochen.
4. Champignonstiele grob hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Tomaten waschen und halbieren. 1 Tasse des Kochwassers der Kartoffeln abschöpfen.
5. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Mit dem restlichen Parmesan, Champignonstielen, Tomaten, Petersilie und ca. 100 ml Kochwasser mischen. Kalte Butter und restliche Frischkäsemasse zugeben und unterrühren, bis eine

cremige Konsistenz entsteht.

6. Ragout aus Kartoffeln und Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Champignons aus dem Ofen nehmen. Das Ragout aus Kartoffeln und Tomaten auf Tellern anrichten und zusammen mit den gefüllten Champignons servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	15 g