



Gefüllte Champignons mit veganem Reibegenuss

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------|-------|
| Champignons, weiß | 500 g |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Olivenöl | 2 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Vemondo Reibegenuss | 250 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Champignons gegebenenfalls mit Küchenkrepp säubern. Stiele herausdrehen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken.
2. In einer Schüssel Petersilie mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Veganen Reibegenuss dazugeben und mit Kräuteröl marinieren. Pilze in eine Auflaufform setzen, mit veganer Käsemasse 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 | 20 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 18 g |