

Rezept

## Gefüllte Champignons

Ein Rezept von Gefüllte Champignons, am 10.06.2026

### Zutaten

- |                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| <b>1</b> kleine Tomate (ca. 50 g) | <b>50 g</b> Mozzarella             |
| <b>2 Stängel</b> Basilikum        | Salz                               |
| Pfeffer aus der Mühle             | <b>3 TL</b> heller Balsamico-Essig |
| <b>6</b> weiße Zuchtchampignons   |                                    |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

### Zubereitung

1. Die Tomate waschen, halbieren und den grünen Stielansatz herausschneiden. Die Tomatenhälften in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella kurz abtropfen lassen. Ebenfalls in ganz kleine Würfel schneiden und zu den Tomatenwürfeln geben.
2. Die Basilikumblätter trocken abreiben und abzupfen, die Hälfte davon fein schneiden und unter die Tomaten-Mozzarella-Mischung rühren. Mit wenig Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel Essig würzen.
3. Die Champignons mit einem Küchentuch abreiben. Die Stiele herausdrehen, sodass im Pilzinneren eine kleine Vertiefung entsteht. In jede dieser Vertiefungen die Tomaten-Mozzarella-Mischung hineindrücken und leicht auftürmen.
4. Jeden gefüllten Champignon mit etwas Essig beträufeln, in eine Auflaufform geben und unter dem Backofengrill bei höchster Hitze nur wenige Minuten erhitzen, bis die Mozzarellawürfel geschmolzen sind. Aus dem Ofen nehmen und mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.