

Rezept

Gefüllte Pilze

Ein Rezept von Gefüllte Pilze, am 26.04.2024

Zutaten

16 große Champignons (ca. 800 g)	1/2 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
1 Tomate	2 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
300 g Schweinehackfleisch	1 kleines Ei (S)
2 EL frisch geriebener, beliebiger Hartkäse	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons mit Küchenpapier abreiben, Stiele ablösen und fein hacken. In der Bratform verteilen.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen, 1 EL davon in die Pilze träufeln. Knoblauch schälen, fein hacken. Petersilie waschen, Blättchen hacken. Tomate waschen, mit den getrockneten klein schneiden.

3. Hackfleisch mit Zitronenschale, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, Ei, Käse und Paprikapulver verrühren, salzen, pfeffern und in die Pilze füllen. Pilze nebeneinander in die Form setzen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.