

Rezept

# Gefüllte Riesenchampignons

Ein Rezept von Gefüllte Riesenchampignons, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>12</b> Riesenchampignons (à ca. 70 g)	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
<b>80 g</b> Parmesan	<b>400 g</b> Schweinemett
edelsüßes Paprikapulver	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>300 g</b> Vollmilchjoghurt	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Champignons putzen, trocken abreiben und die Stiele herausdrehen. Stiele hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Parmesan fein raspeln.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Mett, Champignonstiele, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und je die Hälfte der Petersilie und des Parmesans miteinander verkneten. Mit Paprikapulver abschmecken.
3. Die Masse in die Champignonköpfe füllen und in eine Fettpfanne setzen. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen und mit 2 EL Öl beträufeln. Die Champignons im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. garen.
4. Inzwischen Joghurt und 1 EL Öl glatt rühren. Übrige Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce zu den Pilzen reichen.