

Rezept

Riesenchampignons mit Gemüse-Käse-Füllung

Ein Rezept von Riesenchampignons mit Gemüse-Käse-Füllung, am 25.03.2023

Zutaten

1 kleiner Zucchini (ca. 125 g)	1 gelbe Paprikaschote
2 Tomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
2 TL Tomatenmark	1 TL Kräuter der Provence
Salz	Pfeffer
12 Riesenchampignons (ca. 500 g)	60 g Greyerzer, fein geraspelt
12 Basilikumblätter	Olivenöl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

- 1.** Zucchini, Paprika und Tomaten waschen, putzen und alles – die Tomaten aber separat – in sehr kleine Würfel schneiden.

- 2.** Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken und im Öl andünsten. Zucchini und Paprika 3 Min. mitdünsten. Tomaten und Tomatenmark einrühren, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. schmoren.

- 3.** Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Pilze putzen, die Stiele herausschneiden und anderweitig verwenden. Pilzköpfe oben mit Olivenöl bepinseln, umgekehrt in eine Gratinform setzen. Mit der Hälfte des Käses austreuen, das Gemüse einfüllen, den übrigen Käse aufstreuen.

- 4.** Champignons im heißen Ofen (unten) 10 Min. überbacken. Mit je 1 Basilikumblatt garnieren. Lauwarm oder kalt servieren.