

Rezept

Riesenchampignons mit Käsefüllung

Ein Rezept von Riesenchampignons mit Käsefüllung, am 09.06.2026

Zutaten

700 g Riesenchampignons	100 g Räuchermakrele
200 g Frischkäse light	150 g geriebener Emmentaler
8 EL gehackte Petersilie	Salz
Pfeffer	Öl für die Form
Auflaufform	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Champignons putzen, Stiele herausdrehen. Die Räuchermakrele mit einer Gabel in kleine Stücke zerteilen und mit Frischkäse, 100 g geriebenem Käse und der Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Champignons mit der Öffnung nach oben in die gefettete Auflaufform legen. Die Makrelen-Frischkäsemasse auf die Champignonköpfe verteilen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Die Pilze im vorgeheizten Backofen (Mitte) 15-20 Min. gratinieren.