

Rezept

# Vegan gefüllte Riesenpilze mit Fenchel

Ein Rezept von Vegan gefüllte Riesenpilze mit Fenchel, am 29.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> großer Fenchel                                 | <b>2</b> Frühlingszwiebeln   |
| <b>2 EL</b> Olivenöl                                    | <b>4</b> Riesen-Champignons (ersatzweise 500 g große braune Champignons) |
| <b>150 g</b> vegane Frischkäsealternative               | <b>3 EL</b> Zitronensaft   |
| Salz  | Pfeffer  |
| <b>½ Bund</b> Petersilie                                | <b>2</b> Knoblauchzehen  |
| <b>50 g</b> vegane Reibekäsealternative (nach Belieben) | <b>1</b> Baguette  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 17 g F, 11 g EW, 42 g KH

## Zubereitung

1. Den Fenchel waschen, putzen, Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fenchel und Frühlingszwiebeln darin ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten.
2. Die Pilze säubern und den Stiel entfernen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Beides unter den Frischkäse rühren.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Fenchel unter den Frischkäse mischen und die Pilze damit füllen. Nach Belieben mit Reibekäse bestreuen und in einer Auflaufform ca. 25 Min. im Ofen (Mitte) backen. Mit Baguette servieren.