

Überbackene Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

10 große Champignons, 1 kleine Dose Tomatenmark, 2 Zehen Knoblauch, 1 Bund Petersilie, 2 Becher Sahne, 200 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Champignons kurz mit einem Tuch abreiben.

Die Zubereitung:

Pilze entstielen. Die Stiele, Knoblauch und Petersilie sehr klein schneiden und mit dem Tomatenmark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Köpfe einfüllen. In eine Auflaufform legen und mit der Sahne begießen, Käse darüber verteilen und für ca. 20 Minuten bei 200° C in den Backofen.

Dazu Ciabatta-Brot u. Knoblauchbutter.