

# VEGETARISCH GEFÜLLTE CHAMPIGNONS AUS DEM OFEN



Ein einfaches und schnelles Gericht mit vegetarisch gefüllten Champignons aus dem Ofen.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## ZUBEREITUNG

Entferne die Stiele der Champignons und lege sie beiseite. Lege die Champignons in eine gefettete Form. Würfle die Schalotte fein und brate sie mit dem Öl in der Pfanne für etwa 3-4 Min. bei mittlerer Hitze. Würfle die Kartoffeln und die Champignons fein und gebe sie dazu. Brate sie für etwa 5 Min. mit. Würze es anschließend. Würfle den Mozzarella fein und gebe die Hälfte davon zum Gemüse, verrühre alles und nehme es vom Herd herunter. Befülle die Champignons damit und belege sie mit dem restlichen Mozzarella.

Backe die Champignons im Ofen bei 200 °C O/U für 10-15 Min. Nehme sie anschließend heraus und genieße sie.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUTATEN:

- 400 g** große Champignons
- 1** Schalotte
- 3 EL** Olivenöl
- 2** kleine Kartoffeln oder Karotten
- 200 g** Mozzarella oder Feta
- getrockneter Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Chili