



# OFENFRISCHES GEFÜLLTES BROT MIT CHAMPIGNONS UND MOZZARELLA



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

## FÜLLUNG VORBEREITEN

Hacke die Champignons klein. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Champignons darin an. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe, hacke sie fein und brate sie ebenfalls mit an. Nimm die Pfanne vom Herd und stelle sie bis zur Weiterverwendung zur Seite. Reibe den Kashkaval Käse und schneide den Mozzarella in feine Stücke. Verrühre den Schmand, mit den angebratenen Champignons, dem Mozzarella und der Hälfte des Kashkaval Käses. Schneide den Schnittlauch klein und rühre in gemeinsam mit Salz und Pfeffer ein.

## OFENBROT

Höhle das Brot aus und gib die Füllung hinein. Streue den restlichen Kashkaval Käse darüber und backe das Brot im vorgeheizten Ofen bei 190 °C für etwa 25-30 Minuten. Nimm es aus dem Ofen und lasse es kurz abkühlen. Schneide den Schnittlauch fein und streue ihn zum Servieren darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## FÜLLUNG:

- 200 g** Champignons
- 2 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 200 g** Kashkaval Käse
- 200 g** Mozzarella
- 400 g** Schmand
- 15 g** Schnittlauch
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

## OFENBROT:

- 1** Brot
- 15 g** Schnittlauch