

## gefüllte Champignonköpfe

Zutaten : für 4 Portionen als Vorspeise

12 weiße Champignons (etwa 5 cm Durchmesser)  
1 EL Butter  
Salz  
3 EL Schmand  
3 EL geriebener Parmesan (oder Bergkäse)  
2 EL gehackte Blattpetersilie  
Margarine zum Ausfetten der Form



Zubereitung :

Für die gefüllten Champignonköpfe die Champignons putzen, mit feuchtem Küchentuch abreiben und die Stiele ausbrechen. Die Stiele und die Petersilie fein hacken und in 1 EL Butter anschwitzen. Leicht salzen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Pilzmasse mit Schmand und der Hälfte des geriebenen Parmesan vermengen. Eine feuerfeste Form mit Margarine ausfetten. Die Champignonköpfe hinein setzen, den restlichen Parmesan vorsichtig auf die Champignonköpfe streuen (Möglichst nichts daneben) und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten überbacken. Zum Schluss den Grill zuschalten.

Die gefüllten Champignonköpfe als Vorspeise servieren. Die Champignons bleiben bei dieser Art der Zubereitung noch roh.