MEIN GENUSS



Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse



It’s a match!

It´s a match! Unser Bärlauch Pesto ist ein wahrer Allrounder! Egal ob in Dips, als Pesto oder zum Marinieren von Gegrilltem!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Bärlauch waschen, trocken
schütteln und grob hacken. Parmesan reiben und die Nüsse zusammen
mit Öl im Universalzerkleinerer fein zerkleinern. Den Bärlauch sowie den Parmesan nach und nach zugeben und mit Salz, Pfeffer, Bärlauch-Pesto-Gewürzzubereitung und Zitronensaft abschmecken.

2. Pilze säubern und Stiele vorsichtig entfernen. Pilzköpfe ca. 10 Minuten unter
Wenden anbraten und danach mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Ziegenweichkäse in Viertel schneiden.

3. Die Pilze mit Pesto und je einem Stück Käse füllen und im Backofen bei 200
Grad grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Auf einer Platte anrichten
und mit Bärlauch garniert servieren.

Zutaten

100 g Haselnusskerne
100 g Bärlauch
1 TL Bärlauch-Pesto-Gewürz
75 g Parmesan
100 g Olivenöl
Salz / Pfeffer
1 EL Zitronensaft
8 Champignons, groß
2 Ziegenweichkäse, à 40 g

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 17.05.2027.