



## 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 20.11.2026.