



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT THUNFISCH

Ihr seid auf der Suche nach einem leckeren Rezept, um den Frühling zu feiern?
Probiert doch mal unsere gefüllten Champignons mit Thunfisch! Funktionieren auch beim Anbraten auf dem Rost!

ZUTATEN

Für 4 Personen

Pilze: wahlweise 4 Portobellos oder 8-12 große Champignons

1 Dose Thunfisch abgetropft

1 große Tomate

4 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

100g Etelser Kochkäse

Etwas Olivenöl



ZUBEREITUNG

1

Die Pilze mit einem Küchenkrepp säubern und den Stiel herausdrehen. Bei den Stielen das trockene Ende abschneiden und klein schneiden. Tomate waschen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und hacken. Alles in eine Schüssel geben. Den Kochkäse und den Thunfisch dazu geben und verrühren.

2

Den Backofen auf 180°C vorheizen. In eine Auflaufform oder Backblech etwas Öl hineingießen und verreiben. Die Pilze so hineinsetzen, dass die Unterseite nach oben liegt und die Thunfischcreme darauf verteilen. Die Pilze im Ofen auf der oberen Schiene für ca. 5 Minuten gratinieren.

MEINE NOTIZEN
