



Gefüllte Champignons

Spanische Tapas

Die Champignons säubern und die Stiele entfernen.

Zwiebel, Knoblauchzehen, Serranoschinken und die Stiele sehr klein schneiden. Alles zusammen kurz in der Pfanne in etwas Öl anbraten, Crème fraîche und Sahne dazugeben. Gut durchrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ca. 100 g Manchego unterrühren.

Die Champignons in eine gefettete Auflaufform setzen und die Masse auf die Höhlungen verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 180 Grad 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 545



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Champignons, große
200 g	Schinken, (Serrano)
1 m.-große	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n) (nach Belieben)
200 g	Crème fraîche mit Kräutern
3 EL	süße Sahne
	Salz und Pfeffer
250 g	Käse, geriebener (Manchego)
	Öl

Rezept von: thorstenreinl