



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
4	Riesenchampignon
1	Zwiebel groß
150 g	Schinken
50 g	Premium Emmentaler gerieben
	Salz, Pfeffer
4 EL	Öl
2 EL	Schnittlauch und Petersilie
2 EL	Premium Teebutter
70 g	Sauerrahm
1	Eigelb

Champignons mit Topfenfülle

Verführerische Vorspeise

Anleitung

1. Zu Beginn den Backofen auf 225 °C vorheizen, dann eine Gratinierform mit Butter ausfetten.
2. Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, säubern, Stiele herausdrehen und hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls hacken. Nun den Schinken in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Pilzköpfe darin kurz anbraten und sofort herausnehmen.
4. Dann in die Pfanne die gehackten Pilzstiele, Zwiebel und Schinken rösten, mit Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer würzen und anschließend in den Topfen einrühren.
5. Die Pilzköpfe in die Gratinierform setzen und mit der Topfenmasse füllen.
6. Dann den Rahm mit dem Eigelb verschlagen auf der Topfenmasse verteilen. Mit Käse bestreuen und Butterflöckchen auf die Pilze setzen.
7. Im Ofen etwa 30 Minuten goldgelb überbacken.



Ein Rezept der:
AMA Marketing