

## CHAMPIGNONKÖPFE GEFÜLLT MIT SCHINKEN-SENF-HÜTTENKÄSE

### ZUTATEN

Für 20 Stück

20 grosse Champignons  
1 EL Bratbutter oder Bratcrème  
½ TL Zitronensaft  
0,5 dl Wasser  
½ TL Salz

#### Füllung:

150 g Schinken  
150 g Hüttenkäse  
1 TL grobkörniger Senf  
1 EL geschnittener  
Schnittlauch  
Salz, Pfeffer  
aus der Mühle

#### Garnitur:

Schnittlauch  
Salatblätter



### ZUBEREITUNG

**1** Champignons waschen, abtropfen lassen. Bratbutter erhitzen, Champignons, Zitronensaft, Wasser und Salz beifügen, zugedeckt 5 Minuten köcheln. Champignons im Fond auskühlen lassen. Stiele abschneiden und hacken. Köpfe mit Haushaltspapier trockentupfen.

**2** Für die Füllung Schinken in kleine Würfel schneiden, zum Hüttenkäse mischen. Gehackte Champignonstiele, Senf und Schnittlauch dazurühren, würzen. Mind. 2 Stunden kühl stellen.

**3** Die Füllung in die Champignonköpfe verteilen. Mit Schnittlauch garnieren, auf Salatblättern anrichten.

Kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren

Gekochte Eier statt Schinken verwenden

Als Vorspeise auf Blattsalat mit saurem Halbrahm, Schnittlauch und Vollkornbrot servieren

