

TAPA-TIPP



Gefüllte Champignons

- 1) 500 g Champignons putzen und entstielen.
- 2) 200 g Serranoschinken, 2 Knoblauchzehen, 1 mittelgrosse Zwiebel sowie die Champignonstiele sehr klein schneiden und alles zusammen in etwas Öl dünsten.
- 3) Dann 300 g Crème fraîche (mit Kräutern) und 3 EL Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer sowie ca. 100 g geriebenem Manchego-Käse abschmecken.
- 4) Champignons mit der Masse füllen und in gefettete Auflaufform legen. Mit gut 100 g geriebenem Manchego bestreuen und bei 180 Grad ca. 25 Min. im Ofen backen. Fertig.