

Gefüllte Champignons (mit Schönegger Bauernstolz)

Zutaten:

- 12 große Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Paprika, rot
- 2 EL Schmand
- 100 g Schönegger Bauernstolz
- Salz, Pfeffer, Oregano



Zubereitung:

Als Erstes die Champignons putzen, die Stiele entfernen und zur Seite legen.

Dann die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in der Pfanne kurz anbraten. Anschließend die Champignonstiele und die Paprika klein würfeln und mit in die Pfanne geben. Kurz anschwitzen und dann auskühlen lassen. Danach mit dem Schmand und den fein gewürfelten Bauernstolz vermengen und abschmecken.

Zum Schluss die Masse in die Champignonköpfe füllen, in einer Pfanne mit Deckel braten oder im Ofen für circa 12 Minuten backen.

Tipp: Neben Weichkäse mit Rotkultur (z.B. Bauernstolz oder Romadur) eignen sich für die Zubereitung auch andere Käsesorten mit schmelzendem Teig (z.B. Schönegger Alprahmkäse oder Bergler 5 Monate).

Guten Appetit!

