



© Petra Gruber

Gefüllte Champignons

2–3 Portionen

100 g	altbackenes Brot oder Gebäck
250 g	Champignons, wenn möglich mit großem Kopf
1 kleine	Zwiebel oder eine halbe große (alternativ auch Porree)
1	Ei
1 Tasse	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Chili (wenn man es scharf mag)
50–100 g	Käse zum Überbacken (Emmentaler, Bergkäse, ...)
	Öl zum Anbraten
	Backpapier

ZUBEREITUNG

- Das alte Brot in kleine Würfel schneiden.
- Ei und Milch mit den Gewürzen gut vermischen. Falls noch etwas Sauerrahm, Frischkäse oder ähnliche Milchprodukte im Kühlschrank sind, kann auch davon etwas dazu gegeben werden. Dadurch wird die Masse flaumiger.
- Über das Brot gießen, untermischen und ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Stiele der Champignons entfernen, diese klein würfeln. Die Champignonköpfe von Erde und Druckstellen befreien. Den Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl gemeinsam mit den Stielen glasig anbraten, ebenfalls zur Seite stellen.
- Den Käse reiben.

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Wenn die Masse gut durchgezogen hat, also keine trockenen Brotwürfel mehr vorhanden sind, Zwiebel und Stiele unterheben und die Masse in die Champignonköpfe füllen, so dass ein kleiner Gupf entsteht.
- Zuletzt den geriebenen Käse darüber streuen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Für ca. 20 Minuten backen bis der Käse goldbraun ist.

Dazu passt perfekt ein frischer Salat!

NACHKOCHEN NOCH EINFACHER GEMACHT:

Ein Video zu diesem Gericht sehen Sie auf:

<https://youtu.be/1qw3HwBfyml>

Brotmenge: 100 g helles oder dunkles Brot oder Gebäck

Zubereitungszeit: 15–20 Minuten

Gesamtkochzeit: 35–20 Minuten

Schwierigkeit: mittel