Nah&Frisch



Christine Freisleben | Professional

Gefüllte Champignon-Köpfe mit Feta-Oregano Pesto

Hauptspeise | Champignon | Fingerfood | Gemüse | Low Carb

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** 25 min.

Zutaten

- Große Champignon-Pilzköpfe
- Gemüse nach Belieben
- Ev. Speck oder Faschiertes
- Öl
- Feta-Oregano-Pesto

Zuerst die Füllung. Verwendet werden kann so ziemlich jedes Gemüse, z. B. eine Mischung aus gelbem und grünem Zucchini und roter Paprika. Wenn es nicht vegetarisch sein soll, kann Speck oder Faschiertes ergänzt werden. Das Gemüse würfelig schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Die Champignonköpfe mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, bitte aufpassen: die Köpfe brechen leicht. Die Köpfe ringsum mit etwas Öl anpinseln, das verhindert, dass sie im Backofen austrocknen. Nun das angebratene Gemüse in die Pilzköpfe geben und das Feta-Oregano Pesto gleichmäßig darauf verteilen.

Tipp: 2 TL Pesto pro Pilzkopf. Die gefüllten Pilzköpfe kommen bei circa 200 °C für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Sie sind fertig, wenn das Pesto schön knusprig aussieht. Feta-Oregano-Pesto von Grossauer **www.edelkonserven.at** bzw. bei **Nah&Frisch in Gars am Kamp**).