

## **Gefüllte Riesenchampignons mit Schinken und Frischkäse**

*Portionen 4*

*8 Champignons, (Riesenchampignons)*

*2 Scheiben Toastbrot*

*100 g Kochschinken*

*2 EL Tomatenmark*

*1 Becher Kräuterfrischkäse,*

*1 m.-große Zwiebel*

*2 Zehen Knoblauch, Salz und Pfeffer*

*Paprikapulver, Chilipulver*

*italienische Kräuter*

*etwas geriebenen Käse, etwas Weißwein*

Die Champignons putzen, Stiele entfernen und aushöhlen.  
Zwiebel, Knoblauch, Schinken klein schneiden und zusammen  
mit dem Champignonfleisch in einer Pfanne kurz anbraten.

Anschließend die Masse zusammen mit Tomatenmark,  
Frischkäse und klein gekrümelm Toastbrot vermengen,  
mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und Kräutern kräftig abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Champignonköpfe in eine flache Auflaufform setzen,  
füllen und mit ein wenig geriebenem Käse bestreuen.

Noch etwas Weißwein in die Auflaufform geben.

Ca. 20-30 Minuten im Ofen backen bis der Käse zerlaufen  
ist und die Champignons weich sind.

Dazu passt frischer Salat.

Gut lassen sich die Pilze auch in Alufolie (Port.- Päckchen)  
Zubereiten !!

Dann den Wein in die Folie geben.!!

Den Schinken kann man für Vegetarier durch Räuchertofu ersetzen !

**Ideal für Indirektes Grillen oder Backofen**

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**