



Gefüllte Champignons à La Nonna Pugliese

★★★★★

Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

4 Riesenchampignons
½ Bund Petersilie
2 Zehe/n Knoblauch
2 EL Semmelmehl
2 EL Parmesan, gerieben
Olivenöl

Dazu schmeckt ein frischer, grüner Salat.

ZUBEREITUNG

Den Strunk der Champignons entfernen und kleinschneiden. Die Petersilie hacken. Den Knoblauch schälen und pressen. Die Zutaten mit dem Semmelmehl und dem Parmesan vermischen.

Die Mischung in die Pilze füllen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten oder mindestens bis die Pilze gebräunt sind, backen.