



Riesenchampignons, mit Käse gefüllt

12 Stück

125 g Mozzarella
125 g Emmentaler
125 g Gouda
2 Stiele Thymian
2 Stiele Majoran
3 Stiele Petersilie
Salz
Pfeffer
4 EL Öl

Mozzarella in kleine Würfel schneiden
Emmentaler und Gouda reiben
Die abgezupften Kräuterblättchen hacken
Stiele aus den Champignons entfernen
Champignons innen salzen und pfeffern

Käse und Kräuter mischen und in die Champignonköpfe füllen. In einer Pfanne in dem Öl andünsten und bei 170° in den Ofen geben, bis der Käse braun wird.

Getränk: ein kräftiger, trockener Weißwein.