



## 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 abgezapften 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.