



## Champignons, gefüllt mit Ziegenkäse

4 Portionen

8 große oder 4 sehr große weiße Champignons

25 g weiche Butter

Salz

Pfeffer

150 g Ziegenfrischkäse (Chevroux)

2-3 Knoblauchzehen

Cayennepfeffer

4 Walnüsse

- Stiele aus den Champignons brechen, Innenseite mit Butter bepinseln, salzen, pfeffern
- Knoblauch pellen, Keim entfernen und sehr fein würfeln
- Knoblauch und Ziegenfrischkäse gründlich vermengen
- Walnüsse knacken, Kerne grob hacken
- Backofengrill auf 220° vorheizen

Die gebutterten und gewürzten Champignons in einer Auflaufform mit der Innenseite nach oben für max. 5 Min. unter den Grill legen. Herausnehmen, den Ziegenfrischkäse in die Pilze füllen und wieder unter den Grill legen, bis der Käse zu schmelzen bzw. zu bräunen beginnt. Herausnehmen, mit Cayennepfeffer bestäuben und mit den Walnussstücken garnieren.

Dazu ein kleiner, grüner Salat, geröstetes Brot und durchaus mal ein süßer Weißwein (z. B. eine liebliche Riesling Spät- oder Auslese von der Mosel)