



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT FETA

ZUTATEN

6 große Champignons
2 Eier
1 Knoblauchzehe
1/4 Bund Petersilie
50 g Feta
2-3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
etwas Chili
Muskat

SO GEHTS

Entferne die Stiele aus den Champignons (nicht wegwerfen, die lassen sich noch für Salat verwenden). Pinsel die Pilzhüte mit etwas Olivenöl ein und lege sie auf ein Backblech. Für die Füllung trennst Du Eigelb und Eiweiß. Aus dem Eiweiß schlägst Du Eischnee – dann wird das Ganze richtig schön locker. Mische das Eigelb mit der gepressten Knoblauchzehe, den Schnittlauchröllchen und den Gewürzen. Hebe den Eischnee unter die Eigelbmasse. Damit füllst Du die Champignons (darf auch gehäuft sein) und bestreust zum Schluss die Füllung mit zerkrümeltem Feta.

Backe die Pilze im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten bei 180° C, je nach Größe der Pilze noch 5 Minuten länger.