




Spanische Tapas - Überbackene Champignons

Menge	Zutat	Zubereitung
6 große	Champignons	kurz waschen, trockentupfen und den Stiel herausdrehen.
3 EL	Frischkäse	mit
3 EL	Milch	glatt rühren und mit
etwas	Salz, Pfeffer	würzen.
2 Stiele	Oregano	waschen, abzupfen und zur Creme geben.
		Die Champignons mit der Frischkäsecreme füllen,
3	getrocknete Tomaten	in Streifen schneiden und auf die Pilze legen, mit
2 EL	Parmesan	gerieben bestreuen und in eine mit
etwas	Olivenöl	eingestrichene, kleine Auflaufformen setzten.
		Bei 180 °C  ca. 15 Min. überbacken.