

Gefüllte Champignons



Mahlzeiten

2 ProPoints

[Im Tagebuch speichern](#)

Zutaten	ProPoints®
6 Stück frische/r Champignon/s	0
1 EL Paniermehl/Semmelbrösel	1
1 EL (gehackt) Petersilie	0
30 g Schafskäse/Feta light	1
1 Prise(n) Jodsalz	0
1 Prise(n) Pfeffer	0

Anleitung

Vorsichtig die Stiele aus den Champignons brechen, klein hacken, mit Semmelbröseln und Petersilie vermischen und fettfrei anbraten. Schafskäse grob mit der Gabel zerdrücken, zufügen und ca. 1 Minute mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die warme Masse in die Champignonköpfe füllen. Im Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten überbacken.