

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse

30 Minuten

Zutaten

Für 4 Personen: 3 EL Olivenöl 12 große weiße und braune Champignons etwas Salz etwas Pfeffer 200g Chevrotele Ziegenrolle Honig 4-5 TL flüssiger Honig ½ Bund Thymian 8 Scheiben frisches Baguette



So wird's gemacht

Eine feuerfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Champignons putzen, Stiele entfernen und mit der Öffnung nach oben in die Form setzen. Salzen und pfeffern. Ziegenkäse in 12 Portionen teilen und in die Champignons füllen. Mit Honig beträufeln und mit Thymianblättchen bestreuen. Die Champignons im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen. Baguettescheiben in der Pfanne oder Grillpfanne rösten und zu den gefüllten Champignons servieren.

Zubereitung

