

MARLEY SPOON



Gefüllte Champignons

mit Käsebaguette und Wintersalat



30-40min



4 Personen

Champignons sind nicht nur richtig lecker, sie sind auch unfassbar gesund, da sie voller Nährstoffe und Vitamine stecken. Vitamin D ist vor allem in der kalten Jahreszeit sehr wichtig für unseren Körper! Wir füllen die Vitaminbomben heute mit einer würzigen Creme, lassen sie anschließend im Backrohr goldgelb backen und servieren dazu ein knuspriges Käsebaguette und einen farbenfrohen Salat aus ...

Was du von uns bekommst

- Creme Fraiche ⁷
- Zitrone unbehandelt
- Rübe rot
- Champignons groß, weiß
- Knollensellerie ⁹
- Rübe gelb
- Aufbackbaguette ¹
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Knoblauchzehe
- Zwiebel, gelb
- Petersilie, frisch

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 670.0kcal, Fett 34.8g, Eiweiß 27.7g, Kohlenhydrate 52.8g



1. Pilze putzen

Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Die **Pilze** mit einem feuchten Küchenpapier von eventuellem Schmutz reinigen, dann die Stiele entfernen und klein hacken.



2. Füllung vorbereiten

Knoblauch und **Zwiebeln** schälen und möglichst klein hacken. 2TL **Zitronenschale** abreiben. **Hälfte** der **Petersilie** mit Stielen fein hacken. **Crème fraîche** mit dem **Gemüse**, dem **Zitronenabrieb** und der gehackten **Petersilie** vermischen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pilze füllen und backen

Die **Pilze** mit der Innenseite nach Oben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die **Füllung** gleichmäßig auf die **Pilze** verteilen. Anschließend die **Pilze** im Rohr ca. 15-20Min. auf der mittleren Schiene backen.



4. Baguettes backen

Die **Baguettes** längs halbieren, den **Käse** fein reiben und die Innenseiten der **Baguettehälften** damit bestreuen. Die **Baguettes** zusammen mit den **Pilzen** für die letzten ca. 10Min. backen.



5. Gemüse reiben

Währenddessen die **Rüben** und den **Sellerie** schälen. Anschließend das **Gemüse** auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln.



6. Salat mischen

Das geraspelte **Gemüse** mit 1-2TL Salz, **Saft** einer halben **Zitrone** und 2EL **Öl** gut vermengen. Die übrige **Petersilie** ohne Stiele grob hacken und im **Salat** untermischen. Nach Geschmack mehr **Zitronensaft** dazugeben. Die **fertigen** Pilze mit den **Käsebaguettes** und dem **Salat** servieren.