

## Champignons mit Pilz-Frischkäse-Füllung und Kartoffelpüree

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 12 grosse Champignons ca. 6 cm Durchmesser
- 1 mittelgrosse Zwiebel, feingehackt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 400 g Frischkäse
- 1 TL Paprika
- 4 EL Petersilie, feingehackt
- 4 EL geriebener Käse, z.B. Gruyère
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Soja-Sauce
- 2,5 dl Wasser
- 500 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält und gewürfelt
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer zum Würzen
- 1 dl Milch
- 15 g Butter
- Muskatnuss

### Zubereitung:

Die Champignons putzen und die Stiele herausbrechen. Den unteren Rand der Pilzköpfe rundherum etwas wegschneiden. Die Stiele und die weggeschnittenen Teile sehr fein hacken.

Die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die Petersilie zusammen mit den feingehackten Pilz-Resten und dem Frischkäse gut vermengen. Mit Salz und Paprika würzen und abschmecken.

Die Champignon-Köpfe mit dem Frischkäse-Pilz-Mix sehr grosszügig füllen und mit geriebenem Käse bestreuen.

In einer flachen Pfanne mit Deckel Tomatenpüree, Soja-Sauce und Wasser aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gefüllten Champignons vorsichtig in die Sauce legen. Die Sauce sollte nur die Pilzköpfe bedecken, jedoch nicht die Füllung.

Die Champignons in der Sauce für ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze köcheln lassen. Der geriebene Käse sollte am Schluss geschmolzen sein.

Alternativ kann man die Pilze in eine ofenfeste Form mit der Sauce legen und im Backofen bei 180° C für 15 Minuten backen.



Die Kartoffeln in kochendem Wasser garen. Das Wasser abgiessen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch ein Passe-vite drehen. Mit Milch, Butter und einer Prise Muskatnuss und Salz verfeinern.

SERVIEREN | Den Kartoffelstock auf die Teller schöpfen und jeweils drei gefüllte Champignons obenauf setzten. Die Sauce darüber löffeln.