Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Gefüllte vegetarische Champignons

Zubereitung

Pilze abbürsten, Stiele abtrennen und kleinschneiden. Knoblauch pressen, Zwiebel und Gouda würfeln.

Zwiebel, Pilzstiele und Knoblauch in etwas BONA Pflanzenöl anbraten.

Vom Herd nehmen. Petersilie, Creme fraiche und Gouda mit in die Pfanne geben und verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in die Pilzköpfe füllen, in eine Form geben und bei 180 – 200°C für ca. 20 Min im Ofen überbacken.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Katrin Berger.

Zutaten

- 6 große Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch
- 1/2 Zwiebel
- 1 Becher Crème fraîche
- Käse (Gouda)
- Salz und Pfeffer
- BONA Pflanzenöl, zum Braten