



Gefüllte Champignons



6 Portionen



50 Minuten

ZUTATEN

500g Champignons

150g Kräuterfrischkäse

80g geriebener Käse

Pfeffer

1 Prise Muskat oder Pilzallrounder

ZUBEREITUNG

1. Champignons reinigen, Stiel entfernen.
2. Stiele klein hacken und mit dem Frischkäse vermischen und würzen.
3. Die gefüllten Champignons in den Omnia legen. Wir nutzen die beschichtete (kleine) Form, aber auch andere Omniaformen sind möglich.
4. Mit geriebenem Käse bestreuen.
5. Omnia zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann weitere 25-30 Minuten garen.

ANMERKUNG

Ideale Vorspeise oder Beilage. Kann auch im Airfryer zubereitet werden.

