

Champions gefüllt

Zutaten für 4 Personen:

- 20 große Champions
- 30g durchwachsener geräucherter Speck oder Schinkenwürfel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Gouda
- 1 EL Kräuterkäse
- 2 EL saure Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Pilzstiele entfernen und zerkleinern.
- Alles mischen und in die Pilze geben.
- In eine gefettete Auflaufform geben.
- Bei 170 Grad 15 Minuten aufbacken.

Passt gut zu: Schweinefilet, Rinderfilet oder Grillfleisch

Guten Appetit!

Rezept von Brigitte Nobis-Meyer, Twstringen-Scharrendorf



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistingen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de