



# GEFÜLLTE CHAMPIGNONS AUS DEM BACKOFEN



30 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

9	mittelgroße, braune Champignons
1 Packung(en)	Petrella Pico Pralinen (à 100 g)
2	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer

## Petrella Produkte



Petrella Pico Pralinen



# GEFÜLLTE CHAMPIGNONS AUS DEM BACKOFEN



30 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Champignons putzen und die Stiele entfernen. Jede Petrella Pico Praline jeweils einem Champignon zuordnen. Die übrigen Champignons und die Stiele fein hacken.
2. Zwiebel(n) und Knoblauchzehe(n) schälen und fein würfeln.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln- und Knoblauchwürfel zusammen mit den gehackten Pilzstücken andünsten. Zwischendurch salzen und pfeffern.
4. Danach die Pilze mit dem Gerösteten füllen und jeweils eine Petrella Pico Praline darauf legen.
5. Im Backofen in einer kleinen, gefetteten Auflaufform ca. 20 Minuten backen.