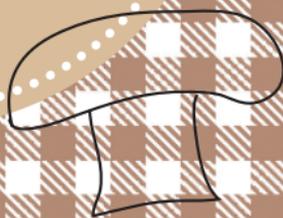


Gefüllte
Champignons





Gefüllte Champignons

- Zutaten für 4 Personen:
- 8 Riesenchampignons
- 150 g Tofu, 150 g Räuchertofu
- 1Bd glatte Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 g Hefeflocken
- 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer



von Alex

Füllung: Pilzstiele und Petersilie klein hacken, den Tofu zerbröseln, bzw. fein hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und alles miteinander vermengen. Mit Hefeflocken, Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen. Die Füllung in die Pilzhüte geben und leicht andrücken. Bei 220° 10-15 Minuten (je nach Pilzgröße) goldbraun backen.

Tipp: Im Salatbett serviert und mit frischem Rucola bestreut sind die gefüllten Pilze eine wunderbare Vorspeise!