

Gefüllte Champignons im Speckmantel

Zutaten | 4 Portionen

4	Champignons, große
100 g	Hartkäse
4 EL	Olivenöl
1 Bund	Thymian
8 Scheiben	Speck

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Champignons waschen, putzen und die Stiele entfernen.
- Käse fein reiben, in die Mitte der Champignonköpfe füllen und leicht andrücken.
- Thymian waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und über den Käse streuen. Einige Zweige für die Dekoration zurück halten.
- Jeweils zwei Scheiben Speck über Kreuz um die Champignons wickeln, diese in eine Pfanne setzen und in Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten.
- Vor dem Servieren mit Thymian garnieren.

Tipp:

Die gefüllten Champignonköpfe können auch auf dem Grill zubereitet werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 139 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
257 kcal	22,1 g	60g mg	18,4 g	246 mg

