

## Gefüllte Wildkräuter-Champignons



### Zutaten & Zubereitung

8 bis 10 Champignons (Menge je nach Grösse)

#### Zutaten für die Füllung

70 g Frischkäse nature  
80 g Crème fraîche  
30 g Giersch (oder andere Wildkräuter)  
1 gehäufte EL Paniermehl  
1 gehäufte EL Haselnuss, gemahlen  
1 Prise Salz  
Abrieb einer halben Zitrone sowie etwas Zitronensaft

Champignons mit feuchtem Küchenpapier abreiben und die Stiele sorgfältig herausdrehen, so dass die Pilze gut gefüllt werden können.

Die Wildkräuter waschen und fein hacken, die Zitronenschale abreiben und alle Zutaten für die Füllung mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Wildkräutermischung sorgfältig, aber satt und etwas gehäuft in die Champignons füllen. Die gefüllten Champignons in eine Gratinform platzieren und wenig Wasser um die Pilze herum giessen.

Die Champignons im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Die Wildkräuter-Champignons zu frischem Salat servieren.