

# Gebackene Champignons

Du liebst Pilze? Dann musst du gebackene Champignons kosten. Saftig und trotzdem mit einer würzigen Kruste sind sie die perfekte Beilage für Grillfeste, grandiose Salat-Topping und machen auch neben Kartoffelpüree eine elegante Figur.



Gebackene Champignons | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 500 Gramm Champignons | 75 Gramm (vegane) Butter | 3 Esslöffel Paniermehl | 1 Handvoll frische Petersilie | 1 Teelöffel Salz | 1 Knoblauchzehe



Gefüllte Champignons | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (30 Minuten):** 1. Putze die Champignons und schneide das untere Ende der Stile ab. 2. Entferne auch den Rest des Stile, bewahre diese aber auf. 3. Schäle und hacke den Knoblauch. 4. Wasche und hacke die Petersilie. 5. Schneide auch die Champignon-Stile in kleine Würfel und vermische sie mit den anderen Zutaten. 6. Fülle die Champignons mit der Masse und gebe sie bei 180°C Umluft für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Jetzt noch mehr [Gerichte mit Champignons](#) oder gleiche alle [Pilzgerichte](#) entdecken! Jetzt noch mehr [Rezepte für Häppchen](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 235 Kalorien | 20,8 Gramm Fett | 15,5 Gramm Kohlehydrate | 5,9 Gramm Eiweiß