

# Gefüllte Champignons mit Kartoffelcreme

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Champignons

- 4 grosse Champignons
- 1 Schalotte
- 8-10 mittelgrosse festkochende Kartoffeln
- 2 reife Tomaten

### *Weitere Zutaten und Gewürze*

- etwas Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- ½ Bund frische Kräuter (Thymian, Oregano, Basilikum, Kerbel), gehackt

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Die Kartoffeln kochen. Die Champignons putzen, den Stiel herausdrehen, evtl. noch mit einem Löffel ausschaben und blanchieren. Die Champignonsreste klein schneiden und mit den Kräutern und der klein gehackten Schalotte mischen. Mit etwas Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Tomaten waschen, klein hacken und zur Seite stellen. 2-3 gekochte Kartoffeln schälen, klein stampfen und mit etwas Gemüsebrühe und 1 Esslöffel Olivenöl zu einem Kartoffelpüree verarbeiten. Nun die Champignon-Kräuter-Mischung mit der Kartoffelcreme verrühren und in die Riesenchampignons füllen. Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und die Champignons hinein setzen. Ca. 15 Min. in den Backofen bei 180° C geben. Die Tomaten erst in den letzten 5 Min. über der Füllung verteilen. Die restlichen Kartoffeln dazu reichen.

### **Nährwerte pro Portion**

Kalorien: 177 kcal, Kohlenhydrate: 36 g, Eiweiss: 5 g, Fett: 1 g



**Link zum Rezept**

<https://zdg.de/gefuellte-champignons-mit-kartoffeln.html>