



Gratinierte Champignons

Zutaten

- 500 g Champignons, frisch
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons
- 100 g Gouda, 30% Fett i.Tr.

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Champignons putzen und halbieren. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin andünsten. Champignons zugeben und 10 Min. dünsten.
3. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Rahm-Champignons einrühren und zum Kochen bringen.
4. Die Pilze in eine Auflaufform geben. Gouda reiben und über die Pilze geben. Im Backofen 10 Min. überbacken. Dazu Weißbrot servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 10 g |
| Energie | 202 kcal |
| Fett | 12 g |
| Protein | 13 g |

🕒 37 Minuten

⊕ 4 Portionen