

Gefüllte Champignons mit 3-Pfeffer-Sauce



Zutaten

- 300 g Riesenchampignons
- 150 g rote Paprikaschoten
- 4 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 3 Stängel Majoran
- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer 3-Pfeffer Sauce "fettarm"
- 1 EL Weinbrand

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Riesenchampignons putzen und die Stiele herausdrehen. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Thymian, Rosmarin und Majoran waschen, trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken.
4. Rinderhackfleisch mit den Paprikawürfeln und den Kräutern mischen. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. Die Champignons mit der Hackfleischmasse füllen und in eine Auflaufform setzen. Im Backofen ca. 15 Min. backen.
5. In einen Topf kaltes Wasser gießen. Maggi Für Genießer 3-Pfeffer Sauce "fettarm" einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Weinbrand abschmecken.
6. Die Champignons mit der Sauce anrichten. Dazu MAGGI Kartoffelpüree oder Baguette servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	170 kcal
Fett	8 g
Protein	15 g

🕒 37 Minuten

⊕ 4 Portionen