



Champignons mit Apfel-Ziegenkäse-Füllung

Zutaten

- 6 Riesenchampignons
- 125 g Äpfel
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Honig, flüssig
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Riesenchampignons putzen, Stiele herausdrehen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rosmarin waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden.
3. Ziegenfrischkäse mit dem Rosmarin, den Champignon- und Apfelwürfeln, Honig und 1 EL des Beutelinhalts MAGGI Fix für Rahm-Champignons mischen. Die Champignons mit der Apfel-Ziegenkäse-Mischung füllen.
4. Wasser und Sahne mit dem Beutelinhalt verrühren und in eine Auflaufform (20cm x 25cm) gießen. Champignons in die Sauce setzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. backen, bis die Champignons gar sind.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	233 kcal
Fett	14 g
Protein	7 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen