



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Gefüllte Pilze mit Oliven

Gefüllte Pilze mit Oliven

300 g Riesenchampignons

80 g Schafskäse

50 g Ibero Grüne Hojiblanca Oliven in Scheiben

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Kräuter, frisch

4 Tomaten

Gefüllte Pilze mit Oliven

1. Backofen auf 200°C vorheizen.

Stiele der Champignons entfernen. Schafskäse und Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Ein wenig Olivenöl in den Pilz träufeln und dann Schafskäse, Oliven, Tomaten und Kräuter hinzugeben.

Champignons in eine Auflaufform geben. Pilze so lange backen, bis der Schafskäse braun wird und die Champignons schrumpelig werden (ca. 20 min)