

Gefüllte Pilze



Menge	Zutaten	Zubereitung
400g 2	Pilze Lauchzwiebeln	putzen und die Stiele heraustrennen in Ringe schneiden die Pilzstiele in sehr kleine Stücke schneiden
2 großzügige Esslöffel	Creme Frainch	beides damit mischen
Etwas Etwas	Salz Pfeffer	würzen Nach Geschmack fein gehackte Kräuter unterrühren
		Die Pilzköpfe mit der Masse füllen. Nach Wunsch mit Nüssen, etwas geriebenem Käse oder einer veganen Käsealternative bestreuen. Für circa 15 Minuten in den Ofen geben, bei 180 Grad Ober und Unterhitze