

## Gefüllte Champiköpfe

### Zutaten für sechs Personen:

12 Champiköpfe groß  
1 Glas Trockentomaten in Öl  
1 Tüte Wallnüsse  
300g Frischkäse  
200g Reibekäse  
Salz /Pfeffer

### Zubereitung:

Pilze putzen. Stiele herausdrehen und fein hacken. Im heißen Fett ca. 5 Minuten dünsten.

Mit Salz, Pfeffer würzen. Wallnüsse anrösten und dann fein hacken.

Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Pilzstiele, Frischkäse, Wallnüsse und Tomaten vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in die Champignons drücken. Pilze in eine flache, eingefettete Form setzen. Reibekäse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen 200° / Umluft 180°

25 Minuten backen. Mit Kräutern garnieren.