



## BeO-Kochtipp

### Champignons mit Tomatenfüllung

#### Zutaten

600 g	Grosse Champignons
1	Zitrone, Saft
½ dl	Bouillon

#### Füllig

1	Kleine Zwiebel
2	Tomaten
4	Eier
3 El	Rahm
50 g	Geriebener Käse
	Butter, Pfeffer, Salz

#### Zubereitung

Pilze putzen, Stiele entfernen und beiseite legen.

Champignons mit Zitronensaft beträufeln und in der Bouillon 5 Minuten köcheln lassen, abgiessen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Zwiebel und die beiseite gelegten Stiele klein hacken und in etwas heisser Butter andünsten.

Tomaten mit heissem Wasser überbrühen, Haut entfernen und in kleine Würfel schneiden, dazugeben und mitdünsten.

Eier und Rahm verquirlen und beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis kurz vors Stocken bringen.

Füllung in die Champignons verteilen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten überbacken.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen  
und Landfrauen Kochen

