

Gefüllte Riesenchampignons auf Tomatensugo



Zutaten für 2 Personen:

6 Riesenchampignons
½ Zucchini
½ Paprika, gelb
½ Paprika, rot
3 Lauchzwiebel
4-6 Mozzarrellakugeln
120 g Creme fraiche
200 g passierte Tomaten
Salz und Pfeffer

Champignons putzen, Stiel entfernen. Die Stiele fein würfeln. Zucchini, waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen ebenfalls in kleine würfeln.

Die Hälfte der Gemüswürfel mit Creme fraiche mischen. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und unterheben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und nochmals ordentlich durchrühren. Die Mischung in die ausgehöhlten Champignons füllen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln und übrige Gemüswürfel darin 2-3 Minuten andünsten, mit den passierten Tomaten ablöschen.

Sauce pfeffern und mit Salz würzen. In eine Backform (ca. 25x30 cm), die Tomatenmischung hineingießen. Gefüllte Pilze vorsichtig daraufsetzen.

Bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 30 Minuten im Backofen garen.

Tipp: Dazu kann man Reis servieren.

