



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)



# Überbackene Portobello-Champignons mit Fetakäse und angerösteten Mandeln

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, eine mittelgroße Schüssel, kleiner Topf sowie ein Backblech bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt´s schon lecker Essen!

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. **Petersilie** und **Dill** waschen, trocken schütteln und samt Stiel klein würfeln. Stiel der Portobello-Champignons vorsichtig herausschneiden (Dann ist mehr Platz für die Füllung:). Stiele würfeln. Champignons außen mit etwas Olivenöl einreiben und etwas salzen.

**Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, halbieren und klein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Pilzstielwürfel in einem kleinen Topf ca. 4 Min in etwas Olivenöl auf mittelhoher Hitze glasig dünsten. Etwas salzen und pfeffern. Den **Fetakäse** in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerquetschen. Die angebratenen Zwiebel sowie Knoblauch dazugeben und alles vermischen. Die Feta-Zwiebel-Masse nun in die Portobello-Champignons füllen und alles für ca. 15 Min in den Ofen auf mittlerer Schiene geben.

**Mandeln** grob hacken. In einem kleinen Topf ohne Öl die Mandeln ca 2-3 Min auf mittlerer Hitze rösten. Nicht anbrennen lassen. Die Champignons aus dem Ofen holen, auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie, Dill und den Mandeln obendrauf servieren. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.  
facebook.com/chriskochtuete wäre toll

Eine Review auf  
oder schreib an hallo@chriskochtüte.de.

Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

