

Portobellos / Champignons mit Käse gefüllt

Die Portobellos von den Stielen befreien. Einen Teil mit Mozzarella befüllen und mit grob geraspeltem Bergkäse bestreuen. Den Zweiten Teil mit Ziegenfrischkäse und kleinen Birnenscheibchen befüllen. Den Boden einer feuerfesten Form mit Butterflocken belegen, die Portobellos darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C eine Viertelstunde gratinieren.