

## Champignons „Läkka“

### Zutaten für 2 - 3 Personen:

- 400 g große Champignons
- 30 g Butter
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g mittelalter Gouda
- 1 Glas Weckzeit Zwiebel-Chutney „Läkka“

Ofen vorheizen (Umluft, ca. 180 Grad). Den Gouda fein reiben. Die Champignons vorsichtig abbürsten und die Schnittstellen vom Stiel etwas abschneiden. Die Stiele aus den Champignonköpfen herausdrehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Champignonwürfel darin dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Champignons mit der Creme Fraiche, etwa 2 El geriebenen Gouda und ca. 1/3 Glas Zwiebel-Chutney „Läkka“ vermengen. Die Champignonköpfe mit der Masse füllen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die gefüllten Champignons hineinsetzen. Den restlichen Käse über die gefüllten Champignons geben und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 12 – 15 Minuten garen. Die gefüllten Champignons kann man auch wunderbar in einer Grillschale, auf dem Grill zubereiten... Dazu passt ein frischer Salat.

Guten Appetit!