

Gefüllte Champignons mit Sauerkraut



Zutaten für 4 Personen:
12 große Champignons
1 Bund Lauchzwiebeln
20 g Butter
750 g Sauerkraut
1 TL Thymian
Pfeffer
Salz
250 g Kräuterfrischkäse
200 ml Sahne
2 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Die Champignons putzen. Die Stiele herausdrehen und diese fein hacken. Die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden, zusammen mit den gehackten Pilzstielen in der Butter andünsten. Das Sauerkraut etwas klein schneiden, zugeben, mit Thymian, Pfeffer und Salz würzen und ca. 10 Minuten dünsten. Den Frischkäse und die Sahne miteinander verrühren. Gemüse in die Champignons füllen. Restliches Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben, Pilze daraufsetzen und mit der Sahnemischung übergießen.

Bei 200 Grad 10 Minuten überbacken. Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und die Pilze damit bestreut servieren.

Tipp: Dazu Baguette reichen.

Rezept und Foto: Maren Silberling