

Gefüllte Champignons mit Petersilienrahm

Die Stiele von **8 schönen Champignons** herausdrehen und die Hütchen auf zwei kleine ofenfeste Förmchen verteilen.

Champignonstiele, 1 Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen und **1 Hdv. Pinienkerne** zusammen fein hacken und gut mischen. **1 Becher Sosenrahm** unterziehen. So viel **Parmesan** dazu reiben, dass eine sämige Masse entsteht, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und bergartig in die Hütchen füllen.

Backen: im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Anmerkung: Dazu Reis servieren und als vollständige Mahlzeit servieren.

