

## Gefüllte Champignons - einfach himmlich!



### Zutaten:

1. 6 große Champignons, weiße oder braune (beide lassen sich hervorragend verarbeiten)
2. 3 Scheiben Kochschinken, mager
3. 1 Pk Philadelphia mit Kräuter (Frischkäse)
4. 1-2 Zehen Knoblauch
5. Etwas Öl, z. Bsp. Sonnenblumenöl
6. Etwas Fondor von Maggi
7. Etwas Maggi
8. Ggf. etwas Pfeffer
9. Ggf. etwas Muskatnuss
10. Etwas Sahne (Schlagsahne, Rahm)

### Zubereitung:

**Zunächst:** die Champignons bitte NICHT waschen! Es reicht, wenn man diese mit einem Bürstchen zart abbürstet oder mit trockenem bis leicht feuchtem Küchenkrepp zart abreibt. Danach den Stängel entfernen; entweder herausdrehen oder vorsichtig Herausschneiden.

Nun die Champignons auf den "Kopf" stellen und auf ein Tablett, einen Teller oder ähnliches legen. Den Kochschinken in (sehr) kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne zur Hand nehmen und auf den Herd stellen. Etwas Öl in die Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen.

Sobald das Öl in der Pfanne erhitzt ist, den Herd etwas herunter drehen und die Kochschinkenwürfel darin anbraten. Sobald der Schinken angebraten ist, den Philadelphia Kräuter-Frischkäse hinzugeben und in der heißen Pfanne mit dem Kochschinken verrühren.

Danach folgt die Sahne (Rahm, Schlagsahne). Diese bitte nur nach und nach in die Pfanne geben und direkt unterrühren. Hier muss unbedingt darauf geachtet werden, dass die Sauce **nicht** zu dünnflüssig wird.

Den Herd nun gänzlich abdrehen und die Sauce in der Pfanne mit Fondor, Maggi und ggf. etwas Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Zu guter Letzt den Knoblauch durch die Presse jagen und zur gewürzten Sauce geben, kurz unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die leckere Sauce nun mithilfe eines kleinen Saucenlöffels in die vorbereiteten Champignons füllen. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen (plus/minus - jeder Backofen backt anders).