

Ofengemüse mit gefüllten Champignons

im Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 2 große Kartoffeln
- 7 Stangen grüner Spargel
- · 6 große Champignons
- ¼ Becher Schmand
- 2 TL Pilz Pesto
 Gewürzmischung von
 Edelschmaus
- Griechisches Olivenöl Zitrone von Edelschmaus
- Rösti Öl von Edelschmaus
- 2 TL Hot Dance von Edelschmaus
- 1 TL Knobi Genuss Salz von Edelschmaus
- Feige Dattel Creme von Edelschmaus

So wird's gemacht:

- Backofen auf 200 °C Ober /Unterhitze vorheizen.
- Kartoffeln waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Hot Dance Gewürz und Zitronenöl in der Nixe marinieren und auf den Ofenzauberer legen.
- Champignons etwas säubern und den Strunk vorsichtig herausschneiden. Die Strunk klein schneiden und mit Pilz Pesto Gewürz, etwas Rösti Öl und Schmand vermischen. Die Füllung dann in die Champignons füllen und diese auf den Ofenzauberer legen.
- Spargel waschen, holziges Ende wegschneiden und auf die Kartoffelscheiben legen mit Olivenöl beträufeln und mit Knobi Genuss Salz würzen.
- Für ca. 35 Min. auf der unterste Schiene garen.
- Anschließend servieren und mit Feige Dattel Creme beträufeln.

