Gefüllte Champignons aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 16 Stück

- 16 Champignons (große)
- 100 g geriebener Käse (wir nehmen Gouda)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 300 g Frischkäse (natur)
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Putze die Champignons. Entferne die Stiele.

2. Schneide die Stiele in kleine Würfel und brate sie in Butter braun an. Würze sie mit Salz und Pfeffer.

3. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Verrühre alle Zutaten miteinander.

4. Fülle die Champignonköpfe damit. Stelle die gefüllten Champignons in den Korb deines Airfryers. Backe die Pilze bei 190 Grad für 15 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.