

**20**  
**MINUTEN**  
Für Einsteiger

## Überbackene Champignons mit Kräutern

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

**800 g Pilze, z. B. braune oder weisse Champignons**  
**2 Knoblauchzehen**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**2 dl Weisswein oder Gemüsebouillon**  
**1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel (Maggikraut)**  
**10 Scheiben Raclettekäse à ca. 40 g**

Pilze putzen. Grosse Champignons halbieren, kleinere ganz lassen. Pilze in eine Pfanne geben. Knoblauch dazu pressen. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weisswein übergiessen. Zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Backofen auf 250 °C Oberhitze vorheizen. Kräuter hacken und mit den Pilzen in eine Gratinform geben. Raclettescheiben darauflegen. In der oberen Ofenhälfte einige Minuten gratinieren.

**TIPP** Dazu passen Brot und Salat.

Pro Person ca. 30 g Eiweiss, 29 g Fett, 3 g Kohlenhydrate, 1850 kJ/450 kcal

