

Gefüllte Champignons mit Walnüssen und Käse

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	230 kcal/ 960 kJ		
Eiweiß:	13 g	Fett:	19 g
Kohlenhydrate:	2 g		

Zutaten für 4 Portionen :

- 50 g kalifornische Walnüsse
- 4 Lauchzwiebeln
- 50 g reifer Cheddar
- 80 g Pancetta
- 4 Füllchampignons
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken, Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Käse reiben. Pancetta in Stücke schneiden. Pfanne erhitzen, Pancetta darin auslassen und knusprig braun braten. Walnüsse und Lauchzwiebeln in die Pfanne geben und alles eine weiter Minute braten. Beiseitestellen.
2. Champignons putzen, waschen und die Stiele herausdrehen. Pilze mit Öl bestreichen und in einer Grillpfanne mit dem Hut nach oben 5 Minuten grillen, Pilze drehen und weitere 3 Minuten grillen.
3. Pilze mit dem Hut nach unten auf vier Folien legen, Käse unter die Pancetta-Mischung heben und alles in die Pilze füllen. Folien über den Pilzen zusammendrehen. Pilze in die Grillpfanne setzen und 3 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist.