Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Champignons gefüllt mit Avocado-Schafkäse-Balsamico

Zubereitung

Champignons waschen und die Stiele entfernen. Für ca. 15 Minuten in einer Marinade aus Balsamico, Bona Pflanzenöl, Salz und Pfeffer einlegen. Währenddessen eine Frühlingszwiebel kleinhacken, ebenso zwei Knoblauchzehen. Nun die Avocado sorgfältig aushöhlen und den Inhalt in eine Schüssel geben.

Jetzt werden alle Zutaten miteinander vermengt, mit Salz und Pfeffer nachgewürzt und der Schafkäse wird hinzugegeben.

Jetzt können die Champignons mit der Masse befüllt werden. Das Endergebnis sieht das in etwa so aus wie am Bild.

Wir haben pro Person ca. 2-3 große Champignons eingerechnet.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Tanja Amon.

Im 3-Gänge-Menü passt diese Vorspeise zu:

- Rinderfilet mit Balsamicosauce

- Creme brûlée

Zutaten

- Champignons
- Avocado
- Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Bona Pflanzenöl
- Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer