

## Balkanröllchen mit gebackenen Champignons



Zutaten: 5 Stück Balkanröllchen  
400 g frische Champignons  
200 g geriebenen Käse  
(Gouda oder Edamer)  
1 Becher Creme fraiche Kräuter  
1/2 Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe,  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Balkanröllchen der Länge nach halbieren und in eine Auflaufform legen
- Petersilie grob hacken, Knoblauchzehe Schälen und fein hacken
- Pilze putzen und waschen, Stiele abknicken und fein hacken
- 3 EL Käse, die gehackten Stiele, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Creme fraiche zu einer Masse verrühren
- Champignons auf die Stolzen Willys setzen und die Pilzköpfe mit einem Teelöffel mit der Masse füllen,
- mit dem restlichen Käse bestreuen
- bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken