

GEFÜLLTE CHAMPIGNON MIT SPECK



Zutaten:

- 4 Tranchen Speck
- 4 grosse Pilze
- 4 Eier
- wenig Salz
- wenig Pfeffer

Zubereitung:

- Speck halbieren
- Pilze putzen und die Stiele entfernen
- Champignon auf Backblech legen
- Je 1/2 Tranche Speck in den Pilz legen
- Eier aufschlagen und in den Pilz geben
- Zweite Hälfte Tranchen Speck über das Ei legen
- Mit Salz und Pfeffer würzen

Für 10 Minuten auf hoher Stufe kochen und anschliessend 7 Minuten auf kleiner Stufe fertig kochen.



Mit 4 Zutaten backen im OMNIA Backofen kaufen unter: www.togetherontour.ch/shop