

Gefüllte Champignonköpfe mit Weinbergschnecken

Zutaten für 4 Personen

24 küchenfertige Vulkanland Schneck Filet

24 mittelgroße Champignons

2 cl Cognac

1 Knoblauchzehe

125 g Butter

1 Bund Petersilie und Dill

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Kräuter waschen, Knoblauchzehe schälen. Beides fein hacken und mit der Butter gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Champignons putzen und waschen. Die Stiele herausdrehen und fein hacken.

In jeden Champignon 1 Schnecke und 1 Teelöffel Kräuterbutter geben. Champignons in eine ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten backen.

Jeweils 3 Champignons auf Tellern anrichten und mit etwas Petersilie garnieren.

Mit Weißbrot oder Baguette servieren.

Guten Appetit!

www.vulkanlandschneck.at

