

# Gefüllte Portobellos mit Bacon und Cheddar

- 
- 🕒 50 Minuten
  - 👤 2 Portionen
  - 📊 Schwierigkeit: 2 von 3

## Zutaten

4 Portobellos  
2 Streifen knuspriger  
Bacon, gestückelt  
2 Lauchzwiebeln  
50 g Cheddar, gerieben  
50 g Parmesan, gerieben  
2 Zehen Knoblauch  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Portobellos mit der Unterseite nach oben auf einem Backblech platzieren, salzen und auf 180 °C im Backofen für 15 Minuten vorbacken. Dann die Flüssigkeit aus den Portobellos entfernen.

Den Bacon knusprig anbraten und in kleine Stücke schneiden. Die Lauchzwiebel in feine Scheiben schneiden. Bacon, Lauch, Cheddar, Parmesan und Knoblauch in einer Schüssel vermengen und die Portobellos mit der Masse füllen.

Anschließend auf 180 °C für 15 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist. Kurz auskühlen lassen und servieren.

---

## Nährwerte pro Portion

Kalorien 370 kcal / Kohlenhydrate 3 g /  
Protein 31 g / Fett 25 g

Erfahre mehr  
über uns unter:  
**biopilzhof.de**



BIOPILZHOF



Deutsche  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-005



Fair