



Genial gefüllte Champignons: 7 originelle Rezepte für Grill und Ofen



Und der Sieger in der Kategorie „**Beliebtester Speisepilz international**“ ist – Trommelwirbel – der **Champignon!** Dieses Ergebnis wird kaum einen überraschen, denn Champignons sind tatsächlich so etwas wie die Popstars unter den Pilzen. Die weißen und braunen Hütchenträger sind nicht nur für jedermann erschwinglich, sie sind auch unglaublich vielseitig – und genau das macht sie so beliebt.

Champignons vertragen sich besonders gut mit anderen Zutaten und spielen deshalb in vielen Rezepten eine Nebenrolle. Heute stellen sie jedoch unter Beweis, dass sie auch als Hauptdarsteller eine gute Figur machen. Aufgrund ihrer Form lassen sich die Pilze **wunderbar füllen** und verwandeln sich auf diese Weise blitzschnell in kleine **Leckerbissen mit Suchtpotential**: „Na gut, einer noch ...“ – diesen Satz wirst du vermutlich öfter hören (oder sagen). Sollte wider Erwarten doch mal was übrig bleiben, kannst du die köstlichen Happen übrigens auch **kalt genießen**.

Gefüllte Champignons sind echte Tausendsassa, die du als **Beilage** oder **Hauptgericht**, vom **Grill** oder aus dem **Ofen** eigentlich das ganze Jahr über zubereiten kannst. Als köstliche **Appetizer** eignen sie sich prima, wenn sich mal wieder Besuch angekündigt hat. Bei der Füllung sind die Möglichkeiten so unbegrenzt, dass vom Fleischliebhaber über den Vegetarier bis zum Veganer jeder auf seine Kosten kommt. Hast du schon Appetit bekommen? Bei unseren Rezeptvorschlägen ist garantiert auch was für dich dabei.

Gefüllte Champignons mit Hackfleisch und Feta - Greek Style

Wie gut, dass Griechenland als besonders gastfreundliche Nation bekannt ist. Bei diesen kleinen Hellenen darfst du also gerne auch ein zweites oder drittes mal zugreifen. Die Füllung aus Hackfleisch, Paprika, Oliven und Feta ist wie ein "Best of" aus dem Land der Götter. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Champignons mit Hackfleisch und Feta - Greek Style

Vegan gefüllte Champignons mit Mais und Kidneybohnen - Enchilada Style

Dass man Enchiladas auch fleischlos und sogar vegan genießen kann, ist längst nichts Neues mehr. Dass man die mexikanische Gemüsefüllung aber nicht nur in Tortillas, sondern auch einfach in Champignons unterbringen kann, wird selbst Mexikaner überraschen und begeistern. [Zum Rezept](#)

Genial gefüllte Champignons: 7 originelle Rezepte für Grill und Ofen



Vegan gefüllte Champignons mit Mais und Kidneybohnen - Enchilada Style

Gefüllte Champignons mit Steakstreifen - Philly Cheese Style

Was kommt dir als erstes in den Sinn, wenn du an ein original amerikanisches Barbecue denkst? Na klar, Steak! Champignons haben da nicht unbedingt was verloren. Oder doch? Am besten verbindest du bei deinem nächsten Grillabend einfach beides miteinander und servierst das legendäre Philadelphia Cheesesteak zur Abwechslung mal als leckere Champignon-Füllung. Das Ergebnis: Low-Carb-Fast-Food direkt vom Rost. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Champignons mit Steakstreifen - Philly Cheese Style

Gefüllte Champignons mit Gorgonzola und Walnüssen - für Grill und Ofen

Wie die italienischen Alpen ragt der köstliche Gorgonzola-Berg aus den Champignons empor. Anstelle schneebedeckter Gipfel trifft man hier jedoch auf einen süßen Preiselbeer-Regen. Darunter verstecken sich neben dem würzigen Käse auch Walnüsse und Rucola - ein wahrer Genuss-Gipfel. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Champignons mit Gorgonzola und Walnüssen - für Grill und Ofen

Mediterran gefüllte Champignons mit Pesto und Garnelen

Leicht, lecker und sogar ein bisschen luxuriös. Die harmonische Kombination aus Ricotta, Pesto, Pinienkernen und Garnelen schmeckt nach Urlaub am Meer. Als sommerliche Beilage oder kalorienarmes Hauptgericht bringen die gefüllten Champignons mediterranes Flair auf den Teller. [Zum Rezept](#)

Genial gefüllte Champignons: 7 originelle Rezepte für Grill und Ofen



Mediterran gefüllte Champignons mit Pesto und Garnelen

Feierabend-Happen: Gefüllte Champignons mit Spinat

Wer hat Lust, nach einem langen Arbeitstag noch ewig in der Küche zu stehen? Niemand! Die gefüllten Champignons mit Frischkäse, Spinat und Mozzarella lassen sich schnell zubereiten und haben genau die richtige Portionsgröße für einen gemütlichen Feierabend auf der Couch. Mit den leckeren Happen lässt du den Stress des Tages gekonnt hinter dir. [Zum Rezept](#)



Feierabend-Happen: Gefüllte Champignons mit Spinat

Vegetarisch gefüllte Champignons alla Caprese

Grün, Weiß, Rot - in diesen Farben leuchten nicht nur italienische Fahnen, sondern auch deine Champignons. Die köstliche Füllung aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum wird von einer selbstgemachten Balsamico-

Creme abgerundet. Ob es wohl an dem italienischen Charme liegt, dass die Champignons alla Caprese so unwiderstehlich sind? [Zum Rezept](#)



Vegetarisch gefüllte Champignons alla Caprese