



Recept geschikt voor: 4 porties | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 40 min

Bertyn producten: [Veggie Hack](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Gefüllte Champignons mit Seitan-Hack und sonnengetrockneten Tomaten

Ingrediënten

- 4 große Champignons (Portobello)
- 200 Gramm Bertyn Veggie Hack
- 50 Gramm sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella (am besten geräucherter Mozzarella)
- [Verde Salud Olivenöl nativ extra \(Amanprana\)](#)

Bereidung

1. Schneiden Sie den Stiel aus dem Champignon und hacken ihn fein, vermischen ihn mit dem Seitan-Hack und den gehackten Tomaten (Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten), geben die Füllung in den Champignon-Hut und decken ihn ab mit einer Scheibe Mozzarella.
2. Setzen Sie die gefüllten Champignons 20 Minuten in den Ofen.