**Recept geschikt voor:** 4 porties | **Moeilijkheid:**
**Voorbereidingstijd:** 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)

## Bereiding

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.