

## **Zutaten:**

Halburi (ca. 250g), gerieben  
2 Eier  
Pfeffer  
Kümmel  
getrocknete Minze  
Knoblauch  
20 große Champignons

## **Zubereitung:**

Die Eier zusammen mit dem geriebenen Halburi, Pfeffer, Kümmel, Minze und ein wenig Knoblauch verschlagen. Diese Füllung in die ausgehöhlten Pilze geben. In einer feuerfesten Form bei großer Hitze im Ofen fünf Minuten backen.

Diese Füllung kann man auch auf Brotstreichen und ca. 10 Minuten im Ofen überbacken.