

# Überbackene Champignons mit Cocktail-Tomaten



Leckerer Abend-Snack

Ein kleiner Abend-Snack. Zubereitet aus Champignons aus der Dose, dazu frische Cocktail-Tomaten. Und überbacken mit geriebenem Gouda.

Das Gericht ist sehr schnell zubereitet und benötigt im Backofen auch nur 10–15 Minuten.

*Mein Rat:* Das Gericht lässt sich mit Kräutern wie Majoran oder Thymian noch verfeinern.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 480 g Champignons (Dose)
- 25–30 Cocktail-Tomaten
- 100 g geriebener Gouda

- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** 10–15 Min.

Backofen auf 240 °C Umluft erhitzen.

Cocktail-Tomaten halbieren.

Cocktail-Tomaten und Pilze in eine Auflaufform geben und vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüber geben und verteilen.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 10–15 Minuten in den Backofen geben.