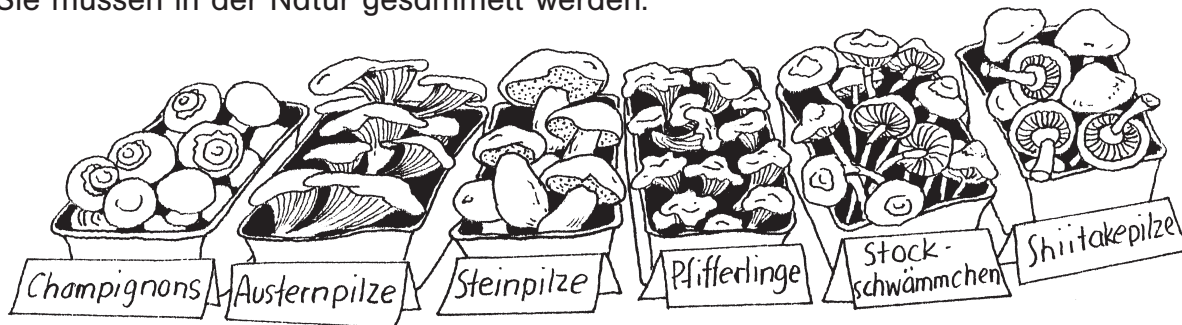


# Pilze im Supermarkt

Im Supermarkt kann man viele verschiedene Pilzarten kaufen. Champignons, Stockschwämmchen, Austernpilze und Shiitakepilze werden für den Verkauf gezüchtet. Andere Arten wie Pfifferlinge oder Steinpilze lassen sich nicht züchten. Sie müssen in der Natur gesammelt werden.



**1.** Welche Pilzarten gibt es in deinem Supermarkt?

---

**2.** Welche Pilze hast du schon einmal gegessen?

---

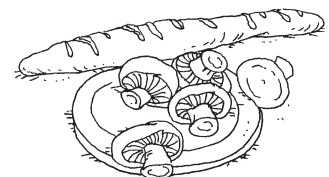
**3.** Kennst du ein Rezept mit Pilzen? Wie heißt es?

---

**4.** Dieses Rezept kannst du ganz leicht ausprobieren:

## Gefüllte Champignons (für 2–3 Personen)

Du brauchst: 8 frische Champignons  
 2 Päckchen Frischkäse (mit oder ohne Kräuter)  
 3 Scheiben Schinken  
 1 Päckchen geriebenen Emmentaler



So geht's:

Die Champignons putzen und vom Stiel befreien. Den Schinken klein schneiden. Der Frischkäse, der Schinken und die Stiele der Champignons kommen zusammen in den Mixer, bis ein „Brei“ entstanden ist. Zum Schluss den Käse unterrühren. Diese Masse in die Champignons füllen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad überbacken. Am besten schmeckt dazu frisches Baguette.

