

Gefüllte Portobello-Pilze

mit Spinat und Walnüsse

Bio Kochbox KW 29



Gefüllte Portobello-Pilze

mit Spinat und Walnüsse



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 4 Portobello-Champignons
- 150 g Spinat
- 175 g Frischkäse
- 1 Schalotte
- 40 g Walnüsse
- 75 g Reibekäse
- 1 Handvoll Petersilie

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Portobello-Pilze werden vorsichtig geputzt, bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abgerieben und die Stiele werden herausgelöst und fein gehackt. Der Spinat wird gründlich verlesen, gewaschen und sorgfältig trockengeschleudert. Die Schalotte und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Die Walnüsse werden grob zerkleinert. Die Petersilie wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein geschnitten. In einer Pfanne wird Olivenöl erhitzt, darin werden Schalotte, Knoblauch und die gehackten Pilzstiele angeschwitzt. Anschließend wird der Spinat hinzugegeben und so lange gegart, bis er zusammenfällt, danach wird die Masse leicht abgekühlt. Der Ricotta wird mit der Spinatmischung, den Walnüssen, einem Teil des geriebenen Käses, Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Muskat vermischt. Die Pilzkappen werden in eine leicht geölte Auflaufform gesetzt und mit der Ricotta-Spinat-Masse gefüllt. Der restliche Käse wird darübergestreut und die gefüllten Pilze werden im Ofen gebacken, bis sie weich sind und die Oberfläche goldbraun ist.