

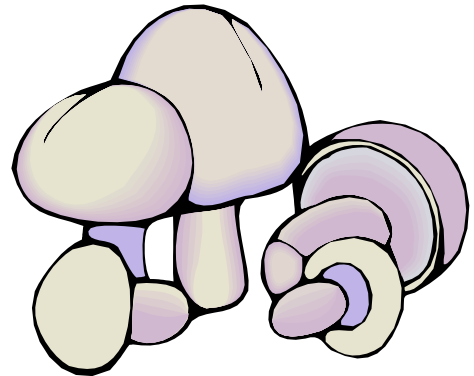
Unser Rezept für Sie....

Champignons gefüllt mit Blattspinat und Käse

für 16 große Champignons

Sie benötigen:

1,4 kg Riesenchampignons
500gr Blattspinat gefroren
200gr. gewürfelte Tomaten ohne Kern
30gr. Bärlauch (alternativ eine Knoblauchzehe)
eine kleine Zwiebel gewürfelt
1 getrocknetes Weizenbrötchen
2 Eiweiß
120gr. Schafskäse oder anderen Weichkäse
200gr. geriebenen Gouda
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200ml Sahne
etwas Öl



So wird´s gemacht:

Champignons putzen und den Stiel herausbrechen,
die Pilze in ein gefettetes Blech setzen und mit Salz und Pfeffer würzen

Den aufgetauten! Spinat durch ein Haarsieb drücken, bis die Flüssigkeit weitestgehend raus ist.

Die Champignonstiele in eine heiße! Pfanne mit etwas Öl geben und bräunen, Zwiebeln, Bär-oder Knoblauch und Tomatenwürfel hinzu, das alles etwa 5 Min. anschmoren und auch in einem Sieb abschütten.

Das zu dem Spinat in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen abschmecken.

Das Brötchen in feine Würfel schneiden und mit dem Eiweiß und dem gewürfeltem Schafskäse und dem geriebenen Gouda in die Schüssel hinzufügen das alles grob vermengen und 10 Min. ruhen lassen.

Dann die Masse mit dem Pürierstab nach Wunsch zerkleinern und mit einem Löffel in die Champignons füllen.

Dann das Blech in den vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Ober & Unterhitze mittlere Schiene 20 Min. backen.

Zum Schluß das Blech mit der Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal 10-15 Min. ziehen lassen.

Man kann auch auf die Sahne verzichten und die Champignons nach 25 Min. so servieren (schmecken auch kalt)!

Guten Appetit