

Frühlingsrezepte

Gefüllte Champignons

Rezept von Ingrid und Dietmar V.

Anzahl/Portionen



4

Zubereitungszeit



30 Min.

Zutaten

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 400 g Champignons | <input type="checkbox"/> 50 ml Gemüsebrühe |
| <input type="checkbox"/> 2 Knoblauchzehen | <input type="checkbox"/> 2 EL Olivenöl oder Rapsöl |
| <input type="checkbox"/> 80 g Roquefort | <input type="checkbox"/> Butter |
| <input type="checkbox"/> 150 g Babyspinat | <input type="checkbox"/> Salz, Pfeffer, Muskatnuss oder -blüte |
| <input type="checkbox"/> 100 ml Sahne | <input type="checkbox"/> Semmelbrösel |

So wird's gemacht

Kleingeschnittene Knoblauchzehen mit Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Babyspinat für etwa 5 Minuten bei kleiner Hitze in der Pfanne lassen. Dann mit Sahne und Gemüsebrühe auffüllen, mit Salz Pfeffer und Muskat würzen.

Champignons putzen, Stiele kleinschneiden. Einen Teil der kleingeschnittenen Stiele mit Roquefort vermengen und die Masse in die Champignonköpfe füllen.

Den zubereiteten Babyspinat in eine Auflaufform geben und die gefüllten Champignonköpfe darauf setzen. Semmelbrösel über die Champignons streuen und mit Butterflocken belegen.

Die Auflaufform für etwa 20 Minuten bei 200°C in den Ofen geben.

Das Gericht reicht als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen. Als Beilage empfiehlt sich z.B. Vollkorn-Baguette, ungeschälter Reis oder Wildreis.