

Gefüllte Riesenchampignons mit Käse,

Spinat und Pinienkern-Brotknusper



Zutaten (für 4 Personen)

8 große Champignonköpfe
80 g Ziegenfrischkäse
1 TL Honig
1/2 TL unbehandelter Orangenabrieb
1 TL gehackter Rosmarin
Salz, Pfeffer
1/2 Knoblauchzehe
1 1/2 EL Olivenöl
250 g junger Spinat
160 g Ziegenamembert
20 g Pinienkerne
25 g Toastbrot



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal
268

KJ
1115

Eiweiss
15,0 g

Fett
18,7 g

Kohlenhydrate
8,2 g

Zubereitung

1. Den Stiel der Pilzköpfe entfernen und mit einem Teelöffel die Lamellen auskratzen.
2. Ziegenfrischkäse, Honig, Orangenschale und Rosmarin verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Knoblauch schälen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl andünsten. 200 g Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Den Ziegenkäse in 8 gleichgroße Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Das Toastbrot in einer Küchenmaschine fein zerkleinern und in einer Pfanne mit 1/2 EL Olivenöl unter rühren goldbraun rösten. Mit Salz würzen und mit den Pinienkernen mischen.
6. Die Pilzköpfe erst mit etwas Käsecreme, dann Spinat und einer Scheibe Ziegenamembert füllen. Auf dem Grill geschlossen 6-8 Min. grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit den restlichen Spinatblättchen und dem Brotknusper bestreut servieren.