



Portobello Pilz mit Cheddar Kräuterfüllung



65 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

8 Stk.	Portobellopilze oder braune Riesenchampignonpilze
8 Stk.	Feinster Streich mit Cheddar
4 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Schalottenzwiebel
1	Knoblauchzehe
3 TL	Thymianblätter, Petersilie, und Kräuter nach Wahl
100 g	Magertopfen
400 g	Babyspinat oder Blattsalatmischung
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Adi's Raps Graumohnöl oder ein Öl ihrer Wahl

Zubereitung

- 1 Die Pilze putzen und die Stiele entfernen.
- 2 Das Grillgerät auf ca. 200°C indirekt vorheizen. Den Knoblauch schälen und ebenso wie die Kräuter und Pilzstiele fein hacken. Den Cheddar mit dem Topfen, den Bröseln und den zerkleinerten Knoblauch, Kräutern, Pilzzutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Pilze mit der Pilz-Cheddar-Kräutermasse füllen und indirekt (eventuell auf einem Grillholzbrett) im Grill bei ca. 200 °C für ca. 20 Minuten zubereiten.
- 4 Währenddessen die Schalottenzwiebel schälen, fein schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne mit wenig Temperatur anschwitzen. Den Babyspinat oder Salat kurz zugeben und durchrühren. Mit Salz und Pfeffer oder Adi's Kräutergewürz abschmecken.
- 5 Die fertigen Pilze auf dem Salat anrichten und genießen.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte