

Champignons mit Spinat gefüllt

Gerade in der Sommerzeit auf einem Barbecue kommen die Champignons mit Spinat gefüllt hervorragend an. Dieses Rezept lässt sich im Handumdrehen vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

12 Stk.	Champignons
260 g	Blattspinat
4 EL	Crème fraîche
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Schalotte
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Champignons mit Spinat gefüllt zu Beginn die frischen Champignons reinigen und mit einer weichen Bürste putzen. Stiele von Hand ausbrechen.
2. Mit einem Küchenmesser, einem Löffel oder Ausstecher die entstandenen Mulden in den Champignons vergrößern, ohne die Pilzhaube dabei zu zerstören. Frischen Spinat abwaschen und fein wiegen. Knoblauch und Schalotten von der Schale befreien und in ebenso feine Teile zerschneiden.
3. Eine schwere Pfanne mit Öl befüllen und auf dem Herd platzieren. Die Reste aus den Champignons klein zerschneiden und Knoblauch und Schalotten in die Pfanne geben und erhitzen. Sind die ersten drei Minuten vergangen, geht der Spinat in die Pfanne. Weitere drei Minuten später Crème fraîche hinzufügen und zu einer dickflüssigen Konsistenz zerkochen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Auflaufform mit Öl oder Margarine einfetten und den Ofen auf 200 Grad Celsius sowie Ober- und Unterhitze einstellen.
5. Die Spinatmasse in die Champignons füllen. Pilze in die Auflaufform setzen und in den Ofen zum Überbacken geben. Im Nachgang leicht überkühlen lassen. Zu einem trockenen Rotwein und anderen Tapas servieren.

Tipp

Dieses Rezept für Champignons gefüllt mit Spinat lässt sich auch mit einer Füllung aus Faschiertem zubereiten. Faschiertes sollte vorab in einer Pfanne durchgebraten werden.