

# Gefüllte Portobello Pilze

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, frisch, pikant, leicht, kalorienarm

## Zutaten

- 4 xxl - Portobello Pilze à 100 - 120 g, gesäubert
- 280 g junger Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, ohne grobe Stiele
- (Geht auch mit TK - Blattspinat)
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- 3 El Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 100 g Roquetfort
- 50 ml Marsala
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. us den gesäuberten Pilzen die Stiele brechen und klein würfeln.

### Schritt2

Die Hüte in einer Stielpfanne mit Olivenöl 2 - 3 min. rundherum anbraten, salzen, pfeffern, nebeneinander in eine passende Auflaufform geben.

### Schritt3

In die gleiche Pfanne etwas Öl nachgießen und die Zwiebeln, die gehackten Stiele und Knoblauch glasig anschwitzen.

### Schritt4

Die Spinatblätter zufügen, unter wenden ca. 1 min. zusammen fallen lassen, „bissfest“ halten.

### **Schritt5**

Den Marsala an gießen, etwas reduzieren lassen, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. In die Portobello Pilzen füllen, üppig verteilen.

### **Schritt6**

Den zerbröselten Roquefort darüber bröseln und auf der mittleren Schiene 10 min. backen, garen.

### **Schritt7**

**Rezeptart:** Pilzgerichte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, gefüllt, marsala, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-portobello-pilze/>