

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/>