



Pilze mit Käse-Rucola-Füllung

Zutaten für 8 Stück:

4 EL Pinienkerne
1 große Tomate
8 Riesenchampignons
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
ca. 40 g Rucola
je 50 g Gorgonzola und cremiger Weichkäse
Salz
Pfeffer

Außerdem:

Auflaufform

Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomate kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen, fein würfeln. Pilze putzen, Stiele herausdrehen. Knoblauch und Zwiebel schälen, mit Pilzstielen hacken, im erhitzten Öl anschwitzen. Abkühlen lassen. Rucola waschen, trocken schleudern, grob hacken. Käse würfeln, mit Rucola, Tomaten, Zwiebelmix, Salz und Pfeffer mischen. Pilze damit füllen. Kerne darüberstreuen. Form mit restlichem Öl auspinseln, Pilze hineinsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: 40 Min. +

Abkühlzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht

Pro Stück: 134 kcal/558 kJ

6 g E/1 g KH/11 g F