

## Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Spinat

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Stück

#### Für die Champignons

8 große Champignons  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
125 g Babyspinat  
80 g Frischkäse  
80 g geriebener Mozzarella  
1 Prise(n) geriebene Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Gusseisenpfanne

Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Spinat sind die perfekten Feierabend-Happen, wenn der Lunch mal wieder etwas üppiger ausgefallen ist. Aber etwas Warmes ist gerade bei diesem Schmuddelwetter obligatorisch. Etwas, was ich gut auf der Couch bei einer Netflix-Serie snacken kann und das trotzdem das gute Gefühl von selbst gekochtem Abendessen verströmt. Gut, dass mir diese fantastischen **Champignons** in der Gemüseabteilung entgegenlachen. Mit einer cremigen **Frischkäse-Spinat-Füllung** und goldgelbem Mozzarella-Häubchen haben die Kleinen genau die richtige Portionsgröße für meinen

Feierabend.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Champignons putzen, Stängel entfernen und Köpfe aushöhlen. Champignonköpfe mit der Hälfte des Öls bepinseln, auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten garen. Pilze nach der Hälfte der Zeit wenden.

- 2 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in der Gusseisenpfanne erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Spinat durch ein Sieb abseihen und mit einem Löffel überschüssige Flüssigkeit auspressen. Spinat fein hacken und mit Frischkäse vermengen.

- 4 -

Gegrillte Champignons aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit Spinatmischung füllen, geriebenem Mozzarella bestreuen und im Ofen nochmals ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.