

Gefüllte Portobello-Pilze mit Schinken und Spinat

08.Juni 2022

20g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 TL Rosmarinnadeln
1 TL Thymianblätter
150g Magertopfen
2 EL Semmelbrösel
1 gelbe Zwiebel
2 EL Butter
100g Babyspinat
4 Portobello-Pilze
100g Backofen Schinken
50g Grueyere
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch

Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und mit Rosmarin und Thymian fein hacken. Gruyere reiben, Schinken in Würfel schneiden.

Topfen mit Bröseln, Parmesan und der Knoblauch-Kräuter-Mischung verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin kurz anbraten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Salzen und pfeffern und die Flüssigkeit leicht ausdrücken.

Pilze putzen und die Stiele entfernen. Pilze mit der Innenseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zuerst die Topfenmasse, dann den Spinat in die Pilze füllen. Mit dem Käse bestreuen. Zum Schluss die Schinkenwürfel darüber streuen.

Im Backofen 25 Minuten braten, der Schinken sollte leicht gebräunt sein. Mit Schnittlauch bestreuen und anrichten.

