



Rezept

Pilze mit Käse-Rucola-Füllung

Zutaten:

- 4 EL Pinienkerne
- 1 große Tomate
- 8 Riesenchampignons
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- ca. 40 g Rucola (z. B. Goldmarie)
- je 50 g Gorgonzola und cremiger Weichkäse
- Salz
- Pfeffer
- 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.