

VEGANE GEFÜLLTE PORTOBELLO PILZE MIT FILETSTÜCKCHEN

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Vegane Filet-Stückchen

8 kleine bis mittelgroße Portobello-
Pilzkappen oder 4 große)

200 g roher Spinat

75 g Preiselbeeren (gefroren)

1 Zitrone (nur Schale)

1 Knoblauchzehe

kleine Handvoll Walnüsse

2 EL geriebener veganer Mozzarella

1 EL Agavensirup

einige Zweige Thymian (zum
Garnieren)

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

Diese veganen gefüllten Portobello-Pilze mit Garden Gourmet Filetstücken und Spinat sind die perfekte Vorspeise für dein Weihnachtsessen!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.** Backofen auf 200°C vorheizen. Die Stiele von den Pilzen entfernen und die Lamellen mit einem Teelöffel auskratzen. Auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und einige Minuten im Ofen rösten oder in einer Pfanne braten.
- 2.** Die Pilze kopfüber abkühlen lassen und die Feuchtigkeit abtupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Knoblauch in etwas Öl sautieren und den Spinat darin anbraten. Den Spinat abtropfen lassen und die Garden Gourmet Filetstückchen 4 bis 5 Minuten braten.
- 3.** Die Preiselbeeren mit Honig und etwas Wasser weich kochen.
- 4.** Die Champignons auf ein Backblech legen und mit Spinat, Filetstücken und dem geriebenen Käse füllen.
- 5.** Im Ofen noch einige Minuten backen und mit grob gehackter Walnuss, Zitronenschale, Preiselbeeren und Thymian garnieren.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**