

# Gefüllte Riesenchampignons mit Käse,

Spinat und Pinienkern-Brotknusper



## Zutaten (für 4 Personen)

8 große Champignonköpfe  
80 g Ziegenfrischkäse  
1 TL Honig  
1/2 TL unbehandelter Orangenabrieb  
1 TL gehackter Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
1/2 Knoblauchzehe  
1 1/2 EL Olivenöl  
250 g junger Spinat  
160 g Ziegenamembert  
20 g Pinienkerne  
25 g Toastbrot



Zubereitungszeit  
45 Min



Kcal  
268

KJ  
1115

Eiweiss  
15,0 g

Fett  
18,7 g

Kohlenhydrate  
8,2 g

## Zubereitung

1. Den Stiel der Pilzköpfe entfernen und mit einem Teelöffel die Lamellen auskratzen.
2. Ziegenfrischkäse, Honig, Orangenschale und Rosmarin verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Knoblauch schälen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl andünsten. 200 g Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Den Ziegenkäse in 8 gleichgroße Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Das Toastbrot in einer Küchenmaschine fein zerkleinern und in einer Pfanne mit 1/2 EL Olivenöl unter rühren goldbraun rösten. Mit Salz würzen und mit den Pinienkernen mischen.
6. Die Pilzköpfe erst mit etwas Käsecreme, dann Spinat und einer Scheibe Ziegenamembert füllen. Auf dem Grill geschlossen 6-8 Min. grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit den restlichen Spinatblättchen und dem Brotknusper bestreut servieren.