

Gefüllte Champignons mit Tomatensoße

Überbackene Riesenchampignons, perfekt als Vorspeise oder Beilage

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 12 Riesenchampignons (je etwa 50 g)
- 300 g Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- etwa 300 g tiefgekühlter Blattspinat
- 100 g geriebener Emmentaler
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
- Gartenkräuter
- 1 TL Tomatenmark

1 Vorbereiten:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons putzen, Stiele aus den Köpfen herausdrehen und Lamellen herausschneiden. Champignonstiele und -lamellen in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel andünsten. Tiefgekühlten Spinat hinzufügen und langsam bei mittlerer Hitze ohne Deckel auftauen lassen (etwa 15 Min.). Die Champignonwürfel und Tomatenwürfel unterrühren und 1-2 Min. mitdünsten. 70 g Emmentaler unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Crème fraîche mit Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Auflaufform verteilen. Die Champignonköpfe in die Auflaufform setzen, innen mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der Gemüsemasse füllen. Übrigen Käse darüberstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

- 4 Die gefüllten Champignons auf Tellern anrichten. Die Soße mit einem Schneebesen durchrühren und zu den Champignons servieren.

