Gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzola



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

1,5 kg Rahmblattspinat spinat von Ardo

30 große Champignons oder 10 Portobellos

200 g Gorgonzola

100 g Butter oder Margarine

Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Den Rahmblattspinat in einer Pfanne erwärmen.
2. Die Champignons in Butter oder Margarine braten und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Die Champignons mit dem Rahmspinat füllen.
4. Mit etwas Gorgonzola bestreuen und für 10-15 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

Allergene

Milk

ardo®
We preserve nature's gifts