



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 5 VON 12.

### Früchte Nauber

## Gefüllte Portobellos



### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 60 Min.

- 50g Feta
- 25g Butter
- 12 große Portobello Pilze
- 3 EL trockener Weißwein
- 2 TL Olivenöl
- 3 EL Wasser
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Schalotte, gehackt
- 175g frischer Spinat, gehackt
- 1 Zweig frischer Thymian, fein gehackt
- 2 TL Zitronensaft | Salz und Pfeffer

- 1 Ofen auf 180°C vorheizen. Feta zerkrümeln und beiseitestellen. Stiele der Pilze von den Hüten trennen und fein hacken.
- 2 Wein, Wasser, die Hälfte der Schalotte und des Thymians in einen breiten Topf geben. Aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Pilze mit der glatten Seite nach unten hineinlegen und mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 6 Minuten köcheln lassen. Pilze herausnehmen und auf einem Teller abtropfen lassen. Den Sud erneut aufkochen, Pilzstiele und Butter hineingeben und salzen. Ca. 6 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- 3 Öl im Topf erhitzen. Den Rest Schalotte, Knoblauch und Spinat (harte Stängel entfernen) hineingeben. Etwas salzen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Minuten garen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Spinatmischung und Pilzstiele verrühren. Pfeffern und Feta unterrühren.
- 4 Die Mischung auf die Pilze verteilen. Diese in einer Lage in eine Auflaufform legen und 15-20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Warm servieren.



**Nächstes Rezept im Juni: Andreas Buhl. Der Marmeladenladen.**