



Gefüllte Portobello-Pilze

Man nehme für 1 Portion:

2 Portobello-Pilze	Stiele abschneiden
100 g Blattspinat [TK]	in Olivenöl andünsten, garen, salzen und mit Muskat abschmecken
75 g Brät von Rehbratwurst	ersatzweise Thüringer Mett oder Schweinebratwurst (ohne Pelle)
25 g Emmentaler	reiben
etwas Gemüsebrühe	
Salz	
Muskatnuss	
Olivenöl	
Außerdem:	Backofen auf 180° Umluft vorheizen

- Das Brät wie für einen Burger formen und in einen Pilzkopf drücken, den anderen Pilz mit dem Spinat samt Flüssigkeit füllen.
- Zuerst den Spinatpilz in etwas Olivenöl sanft anbraten (Spinatseite oben, nicht wenden), dann etwas Gemüsebrühe zugeben. Den Pilz mit aufgelegtem Deckel garen und zwischendurch immer wieder mit dem Sud begießen. Pilz in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen und beiseitestellen. Pfanne reinigen.
- In der Pfanne jetzt in etwas Olivenöl den anderen Pilz mit der Fleischseite zuerst anbraten. Wenn das Brät schön gebräunt ist, wenden, etwas Brühe zugeben und mit aufgelegtem Deckel zu Ende garen. Sud evtl. etwas einkochen lassen. Beiseitestellen.
- Emmentaler auf den Spinat-Pilz geben und in ca. 10 Minuten überbacken.
- Zum Servieren den Brät-Pilz nochmal kurz erhitzen.

Dazu: Polenta und ein trockener Weiß- oder Rotwein