

ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS

Zutaten für 4 Portionen:

- 6 Riesen-Champignons (alternativ Portobello-Pilze)
- 4 EL Olivenöl
- 125 g Babyspinat
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 250g geriebener **Almsenner Sennkäse**
- 1 Becher Creme fraiche
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz mild
- 200g Brokkoli



Zubereitung:

1. Strunk und Lamellen vom Pilz entfernen. Dann bepinselst du die Pilz-Schirme von innen und außen mit Olivenöl. Strunk würfeln.
2. Für die Topping-Masse zerkleinerst du den Spinat, reibst den Käse und mischst ihn mit allen übrigen Zutaten.
3. Teile die Masse auf die Pilze in einer in Öl eingestrichenen Auflaufform auf und streiche sie glatt. Gebacken werden die Champignons im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für ca. 12-15 Minuten bei Ober- Unterhitze. Der Käse sollte geschmolzen sein.
4. Währenddessen den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Brokkoliröschen teilen. Alles in kochendem Salzwasser 5 Minuten bissfest garen. Die Röschen als leichte Beilage zusammen mit den überbackenen Champignons servieren.

Pinzgauer Geheimtipp: Passt auch wunderbar als Beilage zu Fleischgerichten. Dann aber nur die Hälfte zubereiten.

