

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu  
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## REZEPT: CHAMPIGNONS – CHAMPIGNONS MIT SPINATFÜLLUNG

(4 Personen)

### ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

1 EL Butter  
100 g junger Spinat  
2 fein gehackte Schalotten  
100 g Champignons  
125 g Sahne  
1 TL Oregano  
1 Ei  
6 EL Weißwein  
1 Bd. Petersilie  
25 gr. frische Champignons

### ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Die großen Champignons putzen. Die Stiele vorsichtig aus den Hüten brechen. Die Hüte mit der Höhlung nach oben in eine gefettete feuerfeste Form setzen.

Die übrigen Champignons putzen, den Spinat und die Petersilie hacken. Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Die Champignons, die Champignonstiele, den Spinat und die Petersilie hacken. Die fein gehackten Schalotten in der Butter andünsten. Die Champignons, den Spinat, die Petersilie, den Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen, kurz mitdünsten und anschließend das ganze vom Herd nehmen.

Die Sahne und das Ei unter die gewürzte Masse ziehen und die vorbereiteten Champignons damit füllen.

Den Weißwein dazugießen und die Form mit Alufolie abdecken. Im Backofen etwa 20 Minuten dünsten.

