

GEFÜLLTE PORTOBELLO-PILZE MIT VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen
- 8 kleine bis mittelgroße Portobello-Pilzkappen oder 4 große
- 200 g roher Spinat
- 75 g Preiselbeeren (gefroren)
- 1 Zitrone (nur Schale)
- 1 Knoblauchzehe
- kleine Handvoll Walnüsse
- 2 EL geriebener veganer Mozzarella
- 1 EL Agavensirup
- einige Zweige Thymian (zum Garnieren)



Diese veganen, gefüllten Portobello-Pilze mit Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen und Spinat sind die perfekte Vorspeise für dein Weihnachtsessen!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Pilze

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Stiele von den Pilzen entfernen und die Lamellen mit einem Teelöffel auskratzen. Auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und einige Minuten im Ofen rösten oder in einer Pfanne braten.

2. Vorbereitung Vegane Filet-Stückchen

Die Pilze kopfüber abkühlen lassen und die Feuchtigkeit abtupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Knoblauch in etwas Öl sautieren und den Spinat darin anbraten. Den Spinat abtropfen lassen und die Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen 4 bis 5 Minuten braten.

3. Zubereitung Preiselbeeren

Die Preiselbeeren mit Honig und etwas Wasser weich kochen.

4. Zubereitung Pilze

Die Champignons auf ein Backblech legen und mit Spinat, den Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen und dem geriebenen Käse füllen.

5. Es kann angerichtet werden!

Im Ofen noch einige Minuten backen und mit grob gehackter Walnuss, Zitronenschale, Preiselbeeren und Thymian garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE