



Portobellos mit Spinatfüllung

4 Stück

4 große Portobellos
200 g Spinat [TK]
100 g Mascarpone
2 EL Zwiebelrelish (R)
3 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

- Spinat putzen und blanchieren [auftauen], gut ausdrücken und hacken
- Stiele aus den Pilzen entfernen, Innenfläche mit Öl bepinseln, salzen und pfeffern

Spinat, Mascarpone und Zwiebelrelish vermischen, salzen und pfeffern und in die Pilze füllen. Pilze in Alufolie wickeln und 10-12 Min. auf dem heißen Grill garen.