



Portobello-Pilze mit Käse und Spiegelei

an Salat mit Schnittlauch und Kürbiskernen



20-30min



3-4 Personen

Heute gibt es ein Gericht, das leicht gemacht und leicht im Abgang ist. Die Kombination aus saftigen Portobello-Pilzen, die mit mildem Gouda gefüllt und im Ofen gegart werden, den feinen gebackenen Karotten, einem knackig-frischen Salat mit zitroniger Vinaigrette und knusprig gerösteten Kürbiskernen samt Spiegelei „on top“ lässt sich hervorragend und ganz ohne schlechtes Gewissen verspeisen. Guten Appetit!

