



TBR Gratinierte Pilze mit Frischkäsefüllung

dazu pikante Paprika-Quinoa



20-30min



2 Personen

Gefüllte Pilze könnten zu unserem neuen Lieblingsessen werden – jedenfalls war diese Version mit doppelt Käse der absolute Renner in unserer Testküche. Doppelt Käse? Na klar, hier bei Dinnerly wird nicht geizt: Wir füllen die kleinen Knöpfe erst mit einer cremigen Frischkäsemischung und überbacken sie anschließend mit würzigem Hartkäse. Als aromatische Beilage gibt's pikante Quinoa mit Harissa und Paprika. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Quinoa Tricolore
- 250g Champignons
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 1 Packung Frischkäse ²
- 1 Paprika
- 1 Pck. Harissa
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Wasserkocher
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen.

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 20.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen. Die **Pilze** ggf. säubern und die Stiele entfernen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den **Hartkäse** fein reiben.



4. Pilze füllen & backen

Die **Pilze** mit der Öffnung nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Frischkäse** mit dem Knoblauch und Öl aus Schritt 2 verrühren, die **Pilze** damit füllen und den **geriebenen Käse** darauf verteilen. Im Ofen 10-13Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist.



2. Knoblauch anbraten

In einem Wasserkocher oder kleinen Topf 350ml Wasser aufkochen. Den Knoblauch in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei niedriger Hitze ca. 2Min. anbraten, dann die Hälfte des Knoblauchs und des Öls herausnehmen und beiseitestellen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. In einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. braten, bis sie gar ist. Die **½ der Harissa** und 1EL Essig unterrühren. Die **Paprika** unter die **Quinoa** heben und mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Harissa** abschmecken. Die **Pilze** mit der **Quinoa** anrichten und servieren.



3. Quinoa kochen

Das kochende Wasser in den Knoblauchtopf gießen und erneut aufkochen, die **Quinoa** und ½TL Salz zugeben und 18-20Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



6. Krautige Reste

Wenn sich im Kühlschrank noch etwas Petersilie oder Koriander findet (vielleicht von einem anderen Dinnerly-Rezept?), dann können beide Kräuter fein geschnitten unter die Frischkäsefüllung gerührt werden – so werden die Pilze direkt noch etwas aromatischer.