

CHAMPIGNONS GEFÜLLT MIT VEGANEN FILET STRIPES

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Chick'n Style Filet Pieces
8 Portobello Pilze
200 g frischer Spinat
75 g Preiselbeeren (gefroren)
1 Zitrone (nur Schale)
1 Knoblauchzehe
30 g Walnüsse
2 EL geriebener veganer Mozzarella
1 EL Agavendicksaft
1 EL Olivenöl zum Braten
Ein paar Thymianzweige (zum Garnieren)

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

Diese gefüllten Champignons mit veganen Garden Gourmet Filet Stripes und Spinat sind die perfekte Vorspeise für dein Weihnachtsessen!

ZUBEREITUNG

1. Pilze zubereiten

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Stiele der Pilze entfernen und die Pilze so gut es geht aushöhlen. Die Pilze auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und einige Minuten im Ofen rösten.

2. Gemüse und vegane Filet Stripes zubereiten

Die Pilze abkühlen lassen und das enthaltene Wasser abgiessen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Knoblauch in etwas Öl anbraten und den Spinat dazugeben. Spinat abtropfen lassen und die Garden Gourmet Filet Stripes nach Packungsanweisung anbraten.

3. Sauce zubereiten

Die Cranberries mit Honig und etwas Wasser kochen bis sie weich sind.

4. Pilze füllen

Die Champignons auf ein Backblech legen und mit Spinat, veganen Filet Stripes und geriebenem Käse füllen.

5. Pilze kochen

Einige Minuten backen und mit grob gehackten Walnüssen, Zitronenschale, Preiselbeeren und Thymian garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**