

Rezept

Gefüllte Portobellopilze

Ein Rezept von Gefüllte Portobellopilze, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|----------------------------|
| 4 Portobellopilze (à ca 100 g; Riesenchampignons) oder 8 große Egerlinge (à ca. 50 g) | 2 Frühlingszwiebeln |
| 1 EL Pinienkerne | 2 Knoblauchzehen |
| 4 getrocknete Tomaten in Öl | 1 EL Olivenöl |
| Pfeffer | ½ Bund Rucola |
| Öl zum Bepinseln | Salz |
| | 100 g Taleggio |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Portobellopilze mit einem feuchten Tuch abreiben. Stielenden abschneiden. Restliche Stiele herausdrehen und fein hacken. Aus den Hüten mit einem Teelöffel die dunklen Lamellen herauskratzen und etwas kleiner hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün fein schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pinienkerne kurz anrösten. Pilzstiele, -lamellen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln dazugeben und alles 3 - 5 Min. unter Rühren dünsten; in eine Schüssel geben.
3. Rucola waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele in feine Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in winzige Würfel schneiden. Beides zur Pinienkern-Mischung geben, vorsichtig salzen und pfeffern. Taleggio entrinden, in sehr kleine Würfel schneiden und unterrühren.
4. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Pilzhüte mit Öl bepseln, mit der offenen Seite nach unten auf den Rost setzen und bei mittlerer Hitze 3 - 5 Min. grillen. Die Hüte umdrehen, mit der Käsemischung füllen und ca. 8 Min. weitergrillen (möglichst mit geschlossenem Deckel), bis der Käse leicht geschmolzen ist.