



Rezept für 12 Personen

Gefüllte Pilze & Salpicca & Ricotta & Spinat

12 Grosse Champignons	Champignons aushölen.
1 Zwiebel	Zwiebel und Pilz "Füsse" in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten,
Olivenöl	mit der Salpicca mischen und in die Pilze füllen.
6 Salpicca	

500 g. Spinat	Spinat waschen, trocknen.
1 Zwiebel	Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten,
1 Knoblauch	Spinat zufügen und mit Salz & Pfeffer würzen.
Olivenöl	In eine Auflaufform geben und die Pilze darauf verteilen.
Salz & Pfeffer	

250 g. Ricotta	Ricotta mit geriebenen Parmesan verrühren und mit Salz & Pfeffer würzen.
100 g. Parmesan	Die Masse auf die Pilze geben und im
Salz & Pfeffer	Backofen, Heissluft, 200°C, ca. 20-25 Minuten Backen.

Cherrytomaten	Cherrytomaten waschen, halbieren und in Olivenöl anbraten, mit
Olivenöl	Zucker karamelsieren und mit Salz & Pfeffer würzen.
Zucker	
Salz & Pfeffer	