1A+1B

Gefüllter Portobello

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Portobello-Stiele zusammen mit Tomatenwürfeln, fein geschnittener Frühlingszwiebel und Knoblauch ca. 2-3 Minuten andünsten. Den Herd ausschalten und mit Boursin und dem zerbröckelten Toast vermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Einige Basilikumblätter in die Portobellos legen und mit der Mischung füllen. Die Portobellos in eine Auflaufform legen und 20 Minuten im Ofen gar werden lassen. Den restlichen Toast mit der Philadelphia bestreichen und zu den gefüllten Portobellos servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle toast classic, 1 Toast zerbröckelt
- [ ] 2 Portobello-Champignons, Stiele fein geschnitten
- [ ] 0.5 Tomate, in Würfeln
- [ ] 0.5 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- [ ] 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- [ ] 1 EL Boursin cuisine light
- [ ] 2 TL Philadelphia light
- [ ] Basilikumblätter
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] Salz
- [ ] Pfeffer

Nährwerte pro Person

Energie	**341 kcal**
Kohlenhydrate	**12 g**
Fett	**16 g**
Eiweiß	**21 g**