

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung

Zutaten



300 Gramm gefrorener Blattspinat



400 Gramm Champignons



200 Gramm Kochschinken



1 Packung „Nudel-Schinken-Gratin“,
z. B. von Maggi

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung



200 ml Schlagsahne



200 Gramm geriebener Käse



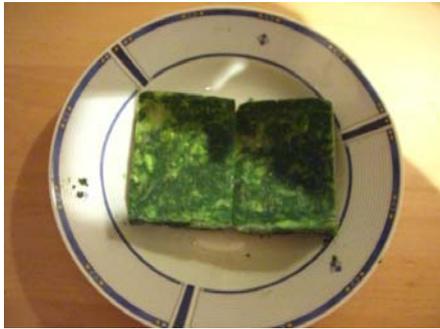
1 Teelöffel Öl



200 ml Wasser

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung

Zubereitung



Spinat einen halben Tag vor dem Kochen aus dem Gefrierfach nehmen und auftauen lassen



Backofen auf 180 Grad vorheizen



Auflaufform richten



Champignons waschen

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung



Stiele aus Champignonköpfen entfernen



Champignonköpfe in die Auflaufform geben



Champignonstiele klein schneiden



Spinat in einem Sieb über der Spüle gut ausdrücken

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung



Schinken klein schneiden



Pfanne auf den Herd stellen und anschalten,
1 Esslöffel Öl hinzufügen



Schinken in die Pfanne geben



kleingeschnittene Champignonstiele dazugeben

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung



anbraten



Spinat dazugeben und kurz mitbraten



Füllung auf die Champignonköpfe verteilen



Wasser in die Pfanne geben

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung



Sahne dazugießen



Beutel „Nudel-Schinken-Gratin“ öffnen und Inhalt dazugeben



umrühren und kurz aufkochen lassen



über die Champignons gießen

Champignons mit Schinken-Rahm-Füllung



Käse darüber streuen



in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten gratinieren – fertig!



Guten Appetit!