

Muffins mit Parasolpilzen auf Florentiner Art

Kategorien: Pikant, Vorspeisen, Muffin, Pilze, Spinat

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Blattspinat; jung Ohne Stiele
350	Gramm	Parasolpilz-Hüte
50	Gramm	Butter Zusätzlich etwas mehr Als Brotaufstrich
1		Knoblauchzehe; zerdrückt
5		Thymianzweige
200	ml	Creme fraiche
4		Muffins; aufgeschnitten
1	Prise	Muskatnuß Salz Pfeffer

Anleitung:

Spinat waschen und mit einer Prise Salz in einen großen Kochtopf geben. 6-8 Minuten zugedeckt bei gleichbleibender Hitze kochen, dann btropfen lassen, dabei möglichst viel Flüssigkeit mit einem Löffelrücken herausdrücken. Den Spinat fein hacken.

Die Pilze sehr fein hacken, bei kleineren Exemplaren auch die Stiele. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze mit dem Knoblauch und einem Zweig Thymina zugeben. 3-4 Minuten dünsten, dann den gehackten Spinat und 150ml Creme fraiche hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.

Die Muffins rösten und dann mit etwas Butter bestreichen.

Spinat-Pilzmasse auf die Muffins streichen, restliche Creme fraiche auftupfen und mit Thymina garnieren.

Tip: Bei Verwendung von TK-Spinat ist nur die Hälfte der angegebenen Menge nötig. Tauen Sie den Spinat auf und drücken sie ihn aus, bis er nahezu trocken ist.