

[GEFÜLLTE CHAMPIGNONS]

Gefüllte Champignons sind eine sehr einfache und leckere Beilage beim Grillen.

Zutaten

- ✦ 4 grosse Champignons
- ✦ 50g Bergkäse
- ✦ Petersilie

Zubereitung

- 1_ Schneide den Bergkäse in kleine Würfel und hacke die Petersilie klein.
- 2_ Schneide den Stängel des Champignons raus und hacke ihn klein.
- 3_ Vermische den Käse mit dem Stängel und fülle den Champignon. Gib etwas Petersilie oben drauf.
- 4_ Heize den Grill auf 180 Grad vor und richte eine indirekte Zone ein. Stell die Pilze in diese Zone.
- 5_ Nach ca. 15-20 min sind die Pilze gar und du kannst sie servieren.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Indirekt

