


Gefüllte Riesenchampignons

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
= mittel
= schwer
= sehr schwer



Zutaten:

- 8 Riesenchampignons
- 2 Knoblauchzehen
- 100 gr Frischkäse
- 100 gr Parmesan
- 0,5 Bund mediterrane Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Champignons putzen, die Stengel raus trennen und diese fein hacken.
- Vom Parmesan acht dünne Scheiben abhobeln und den Rest reiben.
- Die Kräuter waschen und putzen, den Knoblauch schälen und dann beides auch fein hacken.
- Die gehackten Stengel, Kräuter und den Knoblauch mit dem geriebenen Parmesan und dem Frischkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Die Champignons mit der Mischung füllen und mit den Parmesanscheiben abdecken.
- Die Champignons dann für 25 – 30 min indirekt grillen.

Bemerkungen:

Zu diesem Rezept passt ein leichter Rotwein und frisches Baguette. Den Parmesan kann man auch durch einen Bergkäse ersetzen.

Guten Appetit!