

Mit Frischkäse gefüllte Champignons

Zutaten

- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Natur-Frischkäse
- frische Kräuter



1. Die Champignons putzen und vom Stiel befreien. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und mit dem Frischkäse vermischen. Nun geben Sie die Kräuter hinzu. Die Kräuter können sie nach Ihrem Geschmack wählen, z.B. Thymian, Petersilie, Majoran, Schnittlauch usw. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Champignons mit dem Frischkäse füllen. Nun die gefüllten Champignons bei mittlere Hitze direkt grillen. Nach 8 Min. vom Grill nehmen und servieren.

Grillmethode: Direkte, mittlere Hitze (175 - 230°C)

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Grillzeit: 8 - 10 Minuten