

Grillen für jeden Geschmack! Rezept/Foto: meGGLE.de
ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Juli-August 2018

Gefüllte Champignons

Zutaten pro Personen

3 große Champignons
80 g MEGGLE Kräuter-Butter
2 EL Frischkäse
1/2 kleine Zwiebel
50 g getrocknete Tomaten
2 EL Brotkrumen



Die Champignons mit trockenem Küchenkrepp sauberreiben und den Stiel entfernen. Die Zwiebel und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit 40 g Kräuter-Butter und 2 EL Frischkäse zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brotkrumen zusammen mit 40 g Kräuter-Butter zu einer Panade vermengen.

Die Champignons zunächst mit der Kräuterbutter-Frischkäse-Masse füllen. Anschließend die Panade darüber streuen. Die Champignons zusammen mit etwas Kräuter-Butter auf ein ausreichend großes Stück Alufolie geben. Die Seiten leicht zu einer Schale hochbiegen.

Das Ganze auf geschlossenem Grill für ca. 10 - 15 Minuten grillen.