

Grillrezepte

Gegrillte Champignons - Feurig Gefüllt

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: BBQ, Chilis, Gewürze, Vegetarisch,

8	Riesenchampignons	1 kleine Zwiebel
1	Grüne Paprikaschote	1 Chilischote
70 g	Käse	8 Essl. Tomatenketchup
	Mais aus der Dose nach	Cayennepfeffer
	- Belieben	Kräutersalz

1. Champignons putzen, die Stiele entfernen, salzen und pfeffern, von außen mit Öl einpinseln. Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Käse in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln, Chilischote putzen und ebenfalls klein würfeln.

2. Ketchup, Chili, Zwiebelwürfeln und die Gewürze miteinander verrühren, den Paprika, Mais und Käse hinzugeben und alles in die Champignons füllen.

3. Die Pilze in eine Aluschale (Grillschale) setzen und auf dem heißen Grill garen.

Tipp: Dazu kann man Knoblauchbaguette oder Kräuterbaguette reichen.