

Gefüllte Champignons vom Grill



Zutaten:	Zubereitung:
8 große Champignons	Putzen, Stiele herausbrechen.
100 g alter Greyerzer Käse	Reiben.
½ rote Paprikaschote	Waschen, entkernen, fein würfeln.
1 Knoblauchzehe	Schälen, auspressen.
Salz, Pfeffer	Alles miteinander vermischen. Würzen.
	Die Champignons mit der Käse- Gemüse- Masse befüllen und auf eine Grillschale setzen. Benötigt auf dem Grill je nach Hitze ca. 15 Minuten, der Käse sollte zerlaufen sein.
Die Pilze können auch in einer Auflaufform in Backofen gebacken werden.	

