

Prinz-Eugen-Straße 2
 77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
 www.EZ-Ortenau.de

 **Gefüllte Champignons vom Grill**

Zutaten:	Zubereitung:
8 große Champignons	Putzen, Stiele herausbrechen.
100 g alter Greyerzer Käse ½ rote Paprikaschote 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer	Reiben. Waschen, entkernen, fein würfeln. Schälen, ausdrücken. Miteinander vermischen. Würzen. Die Champignons mit der Käse- Gemüse- Masse befüllen und auf eine Grillschale setzen. Braucht 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.	

