



ANTJES BEFÜLLTE PILZE

von Antje Büsing

ZUTATEN

8 große Champignons
200 g Doppelrahmfrischkäse
1 TL Umami*
2 TL Chakalaka*
150 g geriebener Mozzarella

ZUBEREITUNG

Die Champignons vorsichtig mit einem Pinsel oder Tuch reinigen (nicht waschen).
Die Stiele herausdrehen und beiseitelegen.
Die Pilzstiele fein würfeln.
Den Frischkäse mit Umami und Chakalaka Gewürzzubereitung verrühren und abschmecken.

Die gewürfelten Pilzstiele und den Mozzarella unterheben.

Die Champignons großzügig mit der Masse füllen.

Auf ein Lochblech legen – so lassen sie sich später leichter vom Grill nehmen.

Bei 200 °C indirekter Hitze ca. 15 Minuten grillen, bis alles schön goldbraun ist.

Antjes Tipp:

Perfekt als Beilage beim Grillen oder als kleiner Snack mit Baguette – einfach, schnell und mega lecker!



*Edelschmaus Originalprodukt