



Gefüllte Champignons mit Ziegenfrischkäse

ZUTATEN:

- 6 große Champignons
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Pck. Ziegenfrischkäse mit Pfifferlingen
- Salz, Pfeffer
- Alufolie zum Einwickeln



ZUBEREITUNG:

Champignons putzen und die Stiele entfernen.

Die Stiele der Champignons klein hacken, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides mit dem Ziegenfrischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Champignon-Köpfe füllen.

Champignons in Alufolie einpacken und etwa 15 Minuten grillen.



Guten Appetit