



Gegrillte Kulturchampignons

400 g Kulturchampignons Riesen
100 g Edelschinken oder WIESENHOF Geflügl
Bacon
100 g Gouda
1 Packung Kräuterfrischkäse
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Alufolie

Schritt 1

Stiele der Pilze entfernen und mit einem Teelöffel etwas aushöhlen.

Schritt 2

Die Pilze von innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Die Pilze zu gut 1/3 mit Kräuterfrischkäse befüllen.

Schritt 4

Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden und die Pilze damit befüllen. Alternativer Tipp: Statt Schinken können Sie auch den WIESENHOF Geflügel Bacon ausprobieren.

Schritt 5

Die Pilze mit Gouda bedecken und einzeln in Alufolie einwickeln.

Schritt 6

Die Pilze für ca. 15 Minuten auf den Grill legen.