



Gefüllte Riesenchampignons



Zum Grillen gehört schon längst nicht mehr nur Fleisch. Wie wär's zur Abwechslung mal mit gefüllten Riesenchampignons? Der Pfirsich gibt dem ganzen Gericht zudem eine erfrischende Note.



4P



30M

ZUTATEN

4 Riesenchampignons
200 g Ziegenkäse
mit Honig
1,5 Pfirsiche
1 Handvoll Pistazien
2 Zweige frischer Thymian



- 1 • Die anderthalb Pfirsiche in Würfel schneiden. Die Pistazien feinhacken und die Blätter von den Thymianzweigen abreiben. In einer Schüssel den Ziegenkäse mit den Pistazien und dem Thymian vermischen.
- 2 • Die Riesenchampignons mit dem Ziegenkäsemix füllen. Die Pfirsichstücke auf die Champignons verteilen. Die Champignons einzeln in Aluminiumfolie einpacken und etwa 10 Minuten auf dem Grill garen.
- 3 • Dazu passt ein Salat aus Kopfsalat, Pfirsich, Ziegenkäse und Pistazien.



Tipp

Die Riesenchampignons können auch in einer Aluminiumschale auf den Grill gestellt werden.

NÄHRWERTE PRO PERSON

Kcal	Fett	Ges. Fett	Kohlenhyd.	Ballastst.	Eiweiß
173	11,3 g	5,7 g	6,6 g	1,8 g	9,9 g