

## Champignons gefüllt vom Grill



Ein absolut einfaches und köstliches Rezept. Als Beilage oder für Vegetarier eine nette Idee

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Champignons (gerne etwas größere Köpfe)	waschen, die Stiele entfernen
100 g Frischkäse	mit
50 g Feta	und
1 Eßl gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)	vermengen, die Mulde der Champignons in der der Stiel saß mit dem Käse füllen. Die Champignons auf den Grill legen (mit der Käseseite nach oben) sobald der Käse etwas verläuft, sind die Pilze fertig.

Die Stiele können blättrig geschnitten und tiefgekühlt werden für das nächste Geschnitzelte oder für Grillspieße mit Gemüse verwendet werden.