

Champignon-Grillspieße mit Frischkäsefüllung



- 400 g** Champignons, bevorzugt braune
- 50 g** Kräuterfrischkäse, oder Frischkäse nach Wahl
- 2 EL** Olivenöl, oder Kräuteröle nach Wahl

Die Champignons putzen, Stiele entfernen und mit dem Kräuterfrischkäse füllen. Pro Spieß 5-6 gefüllte Champignons aufspießen und dabei mit dem Kopf des einen Champignons die Füllung des Nachbarpilzes "abdichten". Den letzten Pilz umgedreht (Füllung an Füllung) aufspießen und etwas Olivenöl über die Pilze pinseln.

Nach eigenen Vorlieben (Gasgrill, Holzkohlegrill, mit/ohne Aluschale) grillen. Ich bevorzuge Holzkohle ohne Aluschale und grille ca. 10 Minuten, dabei häufiger wenden. Die Pilze dürfen durchaus kräftig bräunen.

Abwandlungsmöglichkeiten:

Statt Olivenöl Kräuteröl (Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Basilikum etc.) verwenden.

Statt Kräuterfrischkäse funktioniert jeder andere Frischkäse (mit Paprika, Pfeffer, Curry etc.) oder Frischkäse und selbst Kräuter hinzufügen.