



Gefüllte Champignons

Rockcrok® kleiner Grillstein

Das brauchst du dafür:

- 4 Riesenchampignons
(Portobello – Pilze)
- 100 g Käse (je nach Geschmack
Limburger 40 % zB)
- ½ Paprika rot
- ½ Paprika gelb
- 2 kleine Cocktailtomaten
- 100 g Frischkäse
- 2 TL Tzaziki

So wird's gemacht:

- Champignons trocken putzen und die Stiele auslösen.
- Frischkäse in eine Schüssel geben und mit den kleinen Schneebesen aufschlagen (so lassen sich die weiteren Zutaten leichter unterheben)
- Paprika rot und gelb in kleine Würfel schneiden und Käse ebenfalls reiben oder ganz klein würfeln.
- Alle geschnittene Zutaten unter den Frischkäse geben und gründlich vermengen.
- Die Masse mit Tzaziki abschmecken.
- Den Grill auf mittlerer Hitze vorheizen und die gefüllten Pilze auf den Rockcrok Grillstein legen, den Deckel des Grills schließen und so lange garen, bis die Füllung geschmolzen ist.
- Im Backofen werden die Champignons bei 180 °C Ober- /Unterhitze auf einer beliebigen Stoneware (auf 2/3 Belegung achten) für ca. 10 min. gegart , bis die Füllung geschmolzen ist.