



überbackene Champignons vom Grill

Den Grill anheizen und eine Grillpfanne bereit stellen.

Die Champignons säubern und den Stiel heraus brechen.
Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel und Champignonstiele in kleine Stücke hacken.

Die Champignons auf dem Grill von beiden Seiten scharf angrillen. Die Grillpfanne erhitzen und die Zwiebel mit etwas Olivenöl anbraten. Die gehackten Champignonstiele dazu geben und kurz mitbraten. Den Knoblauch pressen und zusammen mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und den Schinkenwürfeln anbraten.

Die Champignons mit der Masse füllen und mit dem in Streifen geschnittenen Cheddar bedecken. Den Bratensatz in der Grillpfanne mit dem Wasser ablöschen und Crème fraîche einrühren.

Die gefüllten Champignons mit der Füllung nach Oben in die Grillpfanne geben und mit Alufolie bedecken. Wenn der Cheddar verlaufen ist, dann sind die Champignons fertig.

Nach Bedarf noch etwas Petersilie fein hacken und über die Champignons und die Soße streuen.



Zutaten für 2 Portionen:

10	Stk	Champignon, groß
75	g	Schinkenwürfel, mager
½	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauch
1	EL	Olivenöl
150	g	Cheddar
1	EL	Crème fraîche
100	ml	Wasser
		Salz
		Pfeffer
		Chilipulver
		Petersilie, nach Bedarf