



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS VOM GRILL

Garzeit: ca. 15 min
Zubehör: kleiner Rockcrok Grillstein

ZUTATEN (FÜR 4 STÜCK):

4 große Champignons
8 Scheiben Bacon
100 g Crème Fraîche
frische gemischte Kräuter
(z.B. Schnittlauch, Petersilie,
Oregano, etc)
Salz

Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

Champignons waschen und Stiel herausdrehen.

Frische Kräuter mit dem Super-Hacker klein hacken und mit Crème fraîche und Salz nach Geschmack verrühren.

Crème fraîche Masse mit einem Teelöffel in die Champignons füllen und mit je 2 Scheiben Bacon umwickeln.

Kleinen Rockcrok Grillstein mit Butterschmalz einfetten.

Gefüllte Champignons darauf legen und auf dem heißen Grill ca. 15 min braten, dabei hin und wieder wenden.

