

Champignons mit Lauchfüllung



Zutaten für 4 Personen

4	weiße Riesenchampignons
2 EL	Olivenöl
1	Schalotte, fein gewürfelt
4 EL	weiße Lauchstreifen
1	Knoblauchzehe, durchgepresst
1 Scheibe	Schinken, fein gewürfelt (Brunoise)
	Currymischung
	frisch gemahlener Pfeffer
1 Msp	Safranpulver
	Salz
1 dl/ 100 ml	Rahm/Sahne



Vorbereiten

1. Schalotten, Lauch, Knoblauch und Schinken im Olivenöl andünsten, mit Curry, Pfeffer, Safran und Salz würzen, Rahm zufügen, auf die Hälfte einköcheln lassen.
2. Die Stiele aus den Pilzhüten drehen. Pilzhüte mit dem Lauchmix füllen.

Zubereitung auf dem Grill

1. Gefüllten Champignons bei starker Hitze grillen (+/- 6 Minuten).

Für den Gaskugelgrill

Trichter	in Normalposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost / Pizzablech
Vorheizen	ca. 5 Min. auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel