



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gegrillte Riesenchampignons mit Brie überbacken und Preiselbeerdip

- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 8 Riesenchampignons
- 200 g festen Brie
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL Preiselbeeren
- 100 g Schmand, 20% Fett
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 8 Thymianzweige

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Gegrillte Riesenchampignons mit Brie überbacken und Preiselbeerdip

Rezept für 4 Personen**Zubereitung ca. 40 Minuten****Nährwerte pro Portion:**

24,5 g Fett 21 g Kohlenhydrate 13,8 g Eiweiß 2,9 g Ballaststoffe
359 kcal Brennwert

1 Champignons vorbereiten:

8 große Champignons putzen und die Stiele vorsichtig entfernen.

Die Stiele fein würfeln.

Die Champignonköpfe von außen mit GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra bestreichen und mit GEFRO Kräuterwürze würzen.

2 Füllung zubereiten:

200 g Brie sehr fein würfeln und in eine Schüssel geben.

Mit den gewürfelten Champignonstielen und 4 EL Semmelbrösel vermengen, bis eine formbare Masse entsteht.

Die Pilzköpfe gleichmäßig mit der Briemasse füllen.

3 Preiselbeer-Dip anrühren:

2 EL Preiselbeeren mit 100 g Schmand und 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft verrühren.

Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

4 Champignons grillen:

Die gefüllten Champignons in eine Grillschale setzen und einige frische Thymianzweige darüber verteilen.

Auf dem Grill etwa 8-10 Minuten garen, bis der Brie geschmolzen und leicht goldbraun ist.

5 Anrichten & Servieren:

Die warmen Riesenchampignons auf Tellern anrichten und mit dem Preiselbeer-Dip servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Champignons schmecken auch hervorragend aus dem Ofen - bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen.

Variante: Statt Brie kann auch Camembert oder ein kräftiger Ziegenweichkäse verwendet werden.

Extra-Idee: Ein paar gehackte Walnüsse in der Füllung sorgen für eine feine, nussige Note.

Nicht vergessen: Die gefüllten Champignons lassen sich gut vorbereiten - einfach kühl stellen und erst kurz vor dem Grillen fertigstellen.