



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO 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 Natives Olivenöl 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 finden Sie 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

Gegrillte Riesenchampignons mit Brie überbacken und Preiselbeerdip: 8 Champignons von den Stielen befreien. Die Stiele fein würfeln. Die Champignonköpfe von der Außenseite mit **GEFRO Nativem Olivenöl** bestreichen und mit **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken.

200 g Brie ebenfalls sehr fein würfeln, in eine Schüssel geben und mit den gewürfelten Stielen und 4 EL Semmelbrösel vermengen. Die Pilze mit der Briemasse füllen.

Für den Dip 2 EL Preiselbeeren mit 100 g Schmand und 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft verrühren und mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Die gefüllten Champignonköpfe in eine Grillschale setzen, die Thymianzweige darüber verteilen und etwa 8 - 10 Min. grillen. Mit dem Dip servieren.