

# Gefüllte Champignons



- 500g Champignons ✓
- 1 Zwiebeln ✓
- 200g Gouda gerieben ✓
- 1 Paprika ✓
- etwas Petersilie ✓
- 1 EL Olivenöl ✓
- Salz & Pfeffer ✓

Zunächst werden die Champignons geputzt. Das funktioniert super mit einer Pilzbürste oder Küchenpapier. Abwaschen ist eine weniger gute Variante, weil die Pilze selbst schon viel Wasser enthalten.

Nun werden die Enden der Stiele abgeschnitten und von den Köpfen getrennt. Diese hackt ihr schön klein. Ebenfalls gesäubert und kleingehackt werden nun Zwiebel und Paprika. Alle Würfel in einer Schüssel mit dem Olivenöl und den Gewürzen vermischen und die fertige Paste in die Pilzköpfe füllen.

Nun den geriebenen Gouda auf die gefüllten Pilze verteilen und diese in Grillkorb- oder Schale bei geschlossenem Grill indirekt 20 - 30 Minuten garen.

Alternativ geht das natürlich auch im Ofen bei 180°C.



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE VORBEISCHAUEN](https://home.sonnenpark.de/vorbeischauen)