Gefüllte Champignons mit chimichurri



Zutaten

10

- 20 große Holländische Champignons
- 250 g Butter
- 125 g Panko (Paniermehl)
- 125 g geriebener Käse
- 25 g Bresc Chimichurri
- 25 g Bresc Gehackte schalotte
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Butter mit der gehackten Schalotte, chimichurri, Panko und geriebenem Käse mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stiele von den Pilzen entfernen. Die Pilze mit der Mischung chimichurri füllen. Die Champignons mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Die Champignons auf einem mäßig warmen Grill bei 120 °C grillen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g



Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000