

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT CHIMICHURRI



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Chimichurri-
Kräutermischung 450g



Gehackte Schalotte
1000g

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.