

Gefüllte Champignons mit Almdammer & Bambini Mozzarella



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Den Stiel der Champignons entfernen, salzen, pfeffern und mit Knoblauchpüree würzen.
2. Mit dem in Würfel geschnittenen **GOLDSTEIG Almdammer** oder dem **GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse**, Kürbiskerne, **Bambini Mozzarella Mini** von **GOLDSTEIG** und den geviertelten Erdbeeren füllen.
3. Die Champignons in einem geschlossenen Kugelgrill oder im Backofen bei 160 °C ca. 10 Min. grillen.

TIPP: Knoblauchpüree: Eine geschälte Knoblauchknolle und Olivenöl mit einem Mixer pürieren und in einem Einweckglas mit Deckel im Kühlschrank aufbewahren. So hat man immer Knoblauchpüree zur Verfügung.

Zutaten



Für 4 Personen:

- 12 große Champignons
- 100 g **GOLDSTEIG Almdammer am Stück** oder **GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse**
- 1 Packung **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella Mini**
- 4 Erdbeeren
- 12 geröstete Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer, Knoblauchpüree

