

Mit Almdammer überbackene Champignons gefüllt mit Hackfleisch



Bis 15 Min.



Normal



Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit den Zutaten gut vermischen und abschmecken.
2. Von den Champignons die Stiele entfernen und auf ein Blech, mit der Öffnung nach oben legen.
3. Das Hackfleisch in die Champignons füllen und mit **GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn** belegen.
4. Die Champignons in einem Holzkohlegrill bei indirekter Hitze bei 200 °C ca. 15 Min. garen.

Zutaten



Für 4 Personen:

- 24 große Champignons
- 2x 125 g **GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn**
- 200 g Rinderhack (Fett)
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- Paprika, edelsüß
- Brotgewürz
- Curry
- Pfeffer
- Steinsalz
- Knoblauchpüree
- Zitronenabrieb
- etwas Semmelbrösel

