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