

Mit Almdammer und Bambini Mozzarella Mini gefüllte Champignons



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

