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