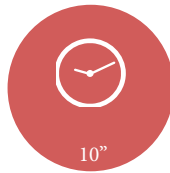




GEFÜLLTE CHAMPIGNONS



ZUTATEN:

- 8 große braune Champignons
- 8 kleine Mozzarellakugeln
- 8-16 Scheiben Bacon
- etwas Black Garlic Gewürz
- 8 Blätter frischer Basilikum

ZUBEREITUNG:

Die braunen Champignons säubern, den kompletten Stiel entfernen und das Innere vorsichtig etwas aushöhlen. Anschließend die Champignons innen mit Black Garlic würzen und jeweils eine kleine Mozzarellakugel hineinsetzen. Danach die gefüllten Champignons vollständig mit Bacon umwickeln.

Den Grill auf 180 °C einregeln und die Champignons in der indirekten Zone etwa 10 Minuten grillen. Sobald der Bacon schön Farbe bekommen hat und der Mozzarella weich geworden ist, kommen die Champignons vom Grill. Zum Servieren noch jeweils ein frisches Basilikumblatt oben drauf – und dann direkt rein damit.

