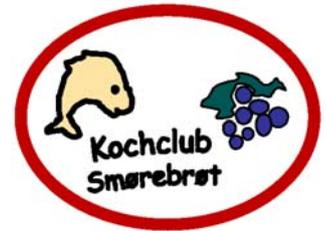


Kochsession 165
vom 21. August 2008



Grillabend bei Jost Hammer

Champignons gefüllt (Frischkäse)

Rezept für 13 Personen

Zutaten

17 grosse Champignons (Migros hat ab und zu)
20 getrocknete, eingelegte Tomaten, abgetropft
450 g Frischkäse mit Knoblauch (Migros, 150 g, CHF 1.30)
Petersilie, getrocknet oder frisch
Schnittlauch, getrocknet oder frisch
Pfeffer
Salz
Olivenöl
Kräuterbutter

Zubereitung

Pilze vorsichtig waschen und die Stiele ausbrechen. Stiele klein und Tomaten in Streifen schneiden. Mit Frischkäse mischen und nach belieben mit Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und Salz würzen. Pilzköpfe mit der Masse füllen.

Alufolie mit etwas Öl einstreichen. Pilze drauflegen und auf dem Grill etwa 10-15 Minuten garen. Kurz vor Schluss etwas Kräuterbutter auf die Pilze geben und zerlaufen lassen.

Tonis Schweinebraten gefüllt mit köstlichkeiten

Folgt noch