

Gefüllte Champignons mit Gorgonzola

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Stück

15 Champignons
2 Esslöffel Olivenöl
100 g Walnüsse
1 Bund Rucola
150 g Gorgonzola
50 g Panko-Mehl
2 Esslöffel Milch
Salz, Pfeffer
15 Teelöffel Preiselbeeren (im Glas)

Besonderes Zubehör

Grillschale
Gasgrill

Gefüllte Champignons mit Gorgonzola und Walnüssen – es gibt bestimmte Kombinationen, die gehen einfach immer. Jawohl, immer! Schon der Gedanke an **Gorgonzola** und **Walnüsse** sorgt bei mir für leichtes Herzflattern und einen wässrigen Mund. Egal, ob kalt oder warm, auf dem Flammkuchen oder im Salat – der würzige Käse und die Königin der Nüsse geben einfach das perfekte Paar ab.

Grund genug, dieses Paar in allen möglichen Variationen zu genießen. Wenn dabei auch noch **Rucola** und

Preiselbeeren ins Spiel kommen, gibt es für mich praktisch kein Halten mehr. Und wie sieht's bei dir aus?

Die gefüllten Champignons lassen sich für einen gemütlichen Grillabend prima vorbereiten und lösen bei dir und deinen Gästen bestimmt Geschmacks-Euphorie aus. Um die Leckerbissen auch außerhalb der Grillsaison genießen zu können, kannst du sie übrigens auch ganz einfach in den Ofen schieben.

- 1 -

Champignons putzen, Stängel entfernen und Köpfe aushöhlen. Stängel mit einem Messer fein hacken.

- 2 -

Eine Pfanne mit der Hälfte des Olivenöls erhitzen. Stängel darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Währenddessen Walnüsse hacken. Rucola waschen und kleinschneiden.

- 4 -

Champignonstängel, Walnüsse, Rucola, Gorgonzola, Panko-Mehl, Milch und restliches Olivenöl in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Dazu am besten die Hände benutzen.

- 5 -

Champignonköpfe mit der Gorgonzola-Masse füllen. Gefüllte Champignons in eine Grillschale setzen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 5-7 Minuten grillen, bis die Champignons weich sind.

- 6 -

Gefüllte Champignons mit Gorgonzola

Die gefüllten Champignons jeweils mit einem Klecks Preiselbeeren versehen und servieren.