

Gefüllte Champignons mit Steakstreifen - Philly Cheese Style

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

12
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Stück

15 Champignons
2 Zwiebeln (mittelgroß)
1/4 Paprika
200 g Rindersteak
3 Esslöffel Butter
1 Prise(n) Knoblauchpulver
2 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
4 Esslöffel Mayonnaise
2 Teelöffel Dijon-Senf
100 g geriebener Cheddar

Besonderes Zubehör

Aus Philadelphia kommen viele Leckerbissen. Will Smith zum Beispiel, Bradley Cooper oder auch das legendäre Philly Cheesesteak. Letzteres ist für viele längst eine kulinarische Institution, ein Stern am Fast-Food-Himmel sozusagen. Für mich allerdings ist die amerikanische Sandwich-Kreation meistens eine Spur zu mächtig.

Um trotzdem nicht auf mein Philly-Cheesesteak-Erlebnis verzichten zu müssen, habe ich kurzerhand die Portionsgröße verändert und das Ganze auch noch Low-

Carb-tauglich gestaltet. Wie das geht? Schnapp dir ein paar Champignons, fülle sie bis obenhin mit Steak, Zwiebeln und Käse und dann ab auf den Grill damit! Das Ergebnis wird eingefleischte Cheesesteak-Fans ebenso begeistern wie den Rest deiner Barbecue-Runde.

- 1 -

Champignons putzen, Stängel entfernen und Köpfe aushöhlen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Paprika und Steak ebenfalls in feine, kurze Streifen schneiden.

- 2 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprika bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Steakstreifen dazugeben und weitere 2 Minuten braten.

- 3 -

Pfanne vom Herd nehmen und Steak-Gemüse-Mix mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen. Mayonnaise und Senf unterrühren.

- 4 -

Füllung großzügig auf die Champignonköpfe verteilen. Mit geriebenem Cheddar bestreuen.

- 5 -

Gefüllte Champignons in eine Grillschale setzen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 5-7 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist und die Champignons weich sind.