

Vegan gefüllte Champignons mit Mais und Kidneybohnen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Stück

Für die Champignons

15 Champignons
2 Esslöffel Olivenöl
150 ml mexikanische Salsa
3 Esslöffel Mais
3 Esslöffel Kidneybohnen
1 Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Mehl
100 g veganer Käse, gerieben

Besonderes Zubehör

Grillschale

Vegan gefüllte Champignons bringen eine geballte Ladung mexikanisches Temperament auf deinen Grill! Salsa, Mais und Kidneybohnen haben eine kleine Revolution gestartet und sich aus den Fängen von Fleisch und Weizentortillas befreit. Wie gut, dass die aufständische Enchilada-Füllung in den **Champignonköpfen** schnell einen neuen Unterschlupf gefunden hat. Und was für einen!

Mit diesen leckeren, vegan gefüllten Champignons kann ein entspannter Grillabend schnell zur **Fiesta Mexicana**

werden. Auch kurzentschlossene Grillmeister dürfen mitfeiern, denn die Pilze lassen sich extrem **schnell & einfach** vorbereiten. Sollte das Wetter am Ende doch nicht zum Grillen einladen, kannst du sie übrigens auch ganz einfach in den Ofen schieben.

- 1 -

Champignons putzen, Stängel entfernen und Köpfe aushöhlen. Champignonköpfe mit Öl bepinseln.

- 2 -

Für die Füllung Salsasauce, Mais und Kidneybohnen in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl unterrühren.

- 3 -

Champignonköpfe mit der Enchilada-Masse füllen und veganen Käse darüber streuen.

- 4 -

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