



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Champignons und Zucchini gefüllt mit St. Mang Limburger 40%

 **55 Minuten**  **6 Portionen**  **Mittel**



## Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%  
1 kg Zucchini  
4 Riesenchampignons  
175 g Frischkäse  
150 g getrocknete Tomaten  
150 g Champignons  
100 g Frühlingszwiebeln  
1 Bund Thymian  
1 Bund Petersilie  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, die Champignons trocken putzen, Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Den Limburger, Champignons und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und die Blätter der Kräuter ebenfalls klein schneiden. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Alle geschnittenen Zutaten dazu geben und gründlich vermengen. Die Masse kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Zucchini längs halbieren und das wässrige Kerngehäuse großzügig mit einem Löffel entfernen. Die Champignons trocken putzen und die Stiele auslösen. Die Zucchini und Pilze mit der Masse füllen.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen, die Zucchini-Hälften sowie die Pilze auf den Rost legen, den Deckel des Grills schließen und die Zucchini sowie die Champignons so lange garen, bis die Füllung geschmolzen ist.
5. Oder: Den Ofen auf 180°C Ober- /Unterhitze vorheizen, Zucchini und Pilze auf einen Rost geben und ca. 10 Minuten garen, bis die Füllung geschmolzen ist.

