



Gegrillte Zucchini und Champignons mit St. Mang Limburger gefüllt

Zutaten

ca. 1 kg Zucchini

4 Riesenchampignons bzw. Portobello-Pilze

Für die Füllung:

200 g St. Mang Limburger (40%)

175 g Frischkäse

150 g getrocknete Tomaten
(in Öl eingelegt)

150 g Champignons

100 g Frühlingszwiebeln

ein Bund Thymian

ein Bund Petersilie

Pfeffer und Salz aus
der Mühle

optional: Chili Flocken



Zubereitung

Die Füllung

1. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, die Champignons trocken putzen, Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln.
2. St. Mang Limburger (40%), Champignons und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
3. Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und die Blätter der Kräuter ebenfalls klein schneiden.
4. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen aufschlagen (so lassen sich die weiteren Zutaten leichter unterheben). Alle geschnittenen Zutaten dazu geben und gründlich vermengen. Die Masse kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Vorbereitung

1. Zucchini längs halbieren (bei runden Sorten einen „Deckel“ abschneiden) und das wässrige Kerngehäuse großzügig mit einem Löffel entfernen.
2. Champignons trocken putzen und die Stiele auslösen.
3. Zucchini und Pilze mit der Masse füllen.

Die Zubereitung (Grill oder Ofen)

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.

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.

Weitere Rezepte unter st-mang.com