Gefüllte Champignonköpfe im Speckmantel gegrillt

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Etwas ausgefallen, saftig-knusprig, einfach lecker

Zutaten

- 16 gleichmäßig große Riesenchampignons
- 16 dünne Scheiben magerer Speck
- 8 feste Kirschtomaten ohne Blüte
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 2 El gehackte Petersilie
- Rosmarin Zweige, gezupft, gehackt
- Knoblauchsalz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Grillspieße, etwas Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den geputzten, gewaschenen Champignons die Stiele heraus drehen und klein würfeln.

Schritt2

In einer Stielpfanne mit etwas Pflanzenöl 3 min. anschwitzen, etwas Zeit versetzt die Lauchringe dazu geben, salzen und pfeffern, die Petersilie unter heben.

Schritt3

In die Hälfte der Pilz Hüte füllen und einen weiteren darüber geben.

Schritt4

Mit jeweils einer Tomate, etwas frischem Rosmarin in zwei Speckscheiben hüllen, auf einen Spieß

stecken.

Schritt5

Für ca. 10 min. auf den heißen Grill oder in einer gefetteten Aluschale grillen, dabei 2-3 mal wenden, bis der Speck schön knusprig ist.

Rezeptart: Pilzgerichte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** ausgefallen, einfach

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-champignonkoepfe-im-speckmantel-gegrillt/