

Gegrillte Champignons mit Ziegenfrischkäse

Für 6 Portionen

5 getrock. Feigen	5 getrock. Tomaten	150 g Ziegenfrischkäse
2 Zweige Thymian	Pfeffer	12 große Champignons
1 EL Blütenhonig		

Champignons putzen. Den Stiel abbrechen und die Kappe gerade abschneiden, sodass die Pilze gut auf dem Grill stehen können, ohne umzufallen.

Die vorbereiteten Pilze mit der Käsemischung füllen und auf dem Grill etwa 8 Minuten grillen, bis sie heiß sind. Vor dem Servieren mit Blütenhonig beträufeln.

NN am 24. Juni 2026