

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Grill-Champignons mit Pinienkernfüllung

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Pinienkerne	15 g	in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen, dann grob hacken.
Schalotte	1	schälen und hacken.
Salbei	3 Stiele	waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen, einige große beiseite legen. Übrige Blätter fein hacken und mit Schalotte, Pinienkernen und
Frischkäse	125 g	vermengen. Mit
Salz		und
Pfeffer		kräftig würzen.
Champignons	24	putzen und die Stiele entfernen. Jeweils 1 TL Frischkäsefüllung hineinstreichen. Je 6 Pilze paarweise mit der Füllung zueinander auf einen Spieß schieben, dazwischen die übrigen Salbeiblätter aufspießen. Spieße rundherum dünn mit
Olivöl		bepinseln und auf dem heißen Grill 8-10 Minuten unter Wenden grillen.

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder Rosé / Trocken](#)

