



Champignons Zum Grillen

★★★★★

BBQ

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

10 große Champignons

50 g Käse

10 Scheibe/n Rohschinken

NÄHRWERT

Calories: 245 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Champignons putzen und die Stiele ausdrehen. In die Champignons ein Stückchen Käse stecken und eine Scheibe Schinken um das Ganze wickeln. Mit einem Zahnstocher feststecken und ab auf den Grill.

Welchen Käse ihr nehmt ist euch überlassen. Ich mache meistens ein paar mit Feta, ein paar mit Mozzarella und ein paar mit Gouda. Der Käse sollte allerdings nicht so würzig sein, da der Schinken durch das Grillen schon ziemlich deftig wird.

Das geht superschnell und ist immer der Renner bei unseren Grillparties.