

Gegrillte Champignons mit Schafskäsefüllung

3. April 2011 |  Autor [Leroy](#)



Zutaten:

- Für die Marinade:
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 2 EL Rotwein
- 6 große braune Champignons
- Schafskäse
- Frischer Thymian (oder zur Not getrockneter)

Zubereitung:

- Die Marinade in einer Schüssel verquirlen
- Die Champignons zunächst putzen
- Dann die Stiele und die Lamellen entfernen





- In einer flachen Box mit der Marinade übergießen



- Mit einem Deckel verschließen, vorsichtig schütteln
- Min. 2 h marinieren

- Die Pilze mit Schafskäse füllen



- Auf den Grill setzen und angrillen, dabei einen Deckel darüberstülpen (Feuerfest!) oder den Kugelgrill schließen
- Verwenden Sie eine Ecke mit kleinerer Hitze



Guten Appetit!

📄 Veröffentlicht in [Amuse Gueule](#), [Vegetarisch](#) | 📄 Schlagworte: [Grillen](#)