Gefüllte Champignons mit Picandou Brotaufstrich



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **8 min.**

Zutaten

- 1 Picandou Cuisine & Création Brotaufstrich
- Champignons
- Walnüsse

Zubereitungschritte

1. Den Stiel vom Champignon mit einem Messer entfernen und dann in kleine Würfel schneiden. Die Köpfe beiseite stellen.
2. Walnüsse klein hacken und mit dem Ziegenkäse und den Champignon Würfel vermengen.
3. Champignon Köpfe füllen und auf den Grill legen für ca. 8 Minuten.

? **Tipps und Tricks:** Weitere Gemüsesorten können gefüllt werden, wie z. B. Paprika, Zucchini oder Tomaten.