



Schwierigkeit leicht



4 - 6 Personen (als Beilage)



Vorbereitung 10 min.  
Grillzeit 15 min.

## Zutaten

---

10 größere Champignons  
100 g Schmelzkäse  
10- 20 Scheiben Bacon

## Tipp

---

Mit unserem Super-Minischaber lassen sich die Pilze gut füllen. Gerne nehme ich statt Schmelzkäse auch mal einen leichteren Frischkäse mit Kräutern.

# GRILLTE CHAMPIGNONS

Pilze und Bacon in Kombination = Suchtgefahr!

## Zubereitung

---

- Den Stiel der Pilze entfernen und mit Schmelzkäse füllen.
- Rundum mit Bacon umwickeln.
- Die Pilze auf die heiße Gusseiserne Bratpfanne legen und bis zu 15 Minuten bei 200°C im Grill garen lassen.