

Gefüllte Champignon von T K

Mengen für 70 Personen

Ergibt ca. 20 Stück

1.05 kg Frischkäse

3.5 kg Frische Champignons

Champignon säubern, Stiel entfernen.
Hohlraum mit Frischkäse füllen.

Champignon bei tiefer Hitze ca. 10 - 15 Minuten grillieren.

Abfallvermeidung: Champignonstiele können allenfalls verwendet werden
im Rahmen von in Alu gewickelten Grillgemüsemischungen oder in Salat
(z.B. Teigwaren- oder Reissalat).