

Güggelifüür Vegivariante von Florence Bühler

Mengen für 4 Personen

2.0 Stück Pepperoni	halbieren, waschen und Kernen/Stiel entfernen mit Frischkäse, Kräutern und Gewürzen füllen und mit Mozzarella oder Reibkäse überdecken.
2.0 Stück Auberginen	waschen, rüsten und halbieren Oberseite mit einem Messer einschneiden und mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Olivenöl bestreuen. Reibkäse oder Mozzarella auf die gewürzte Seite streuen
600 g Frische Champignons	waschen, trocken tupfen und die Stiele rausdrehen. Köpfe mit Öl bestreichen und mit Feta, Tomaten, evt. Zwiebeln/Knoblauch und Frischkäse füllen.
400 g Kartoffeln festkochend	Kartoffeln gut waschen, bürsten und Fest in Alufolie einwickeln.
320 g Crème fraiche	
16 g Schnittlauch	in die Crème fraîche geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
320 g Frischkäse	mit Kräutern würzen und auf die Pepperoni und Pilze verteilen
160 g Mozzarella	auf die Pepperoni und Auberginen verteilen

Pepperoni und Champignons füllen und in Alufolie verpackt in die Glut geben.

Auberginen zubereiten und in Alufolie verpackt ebenfalls in der Glut verteilen.

Kartoffeln nach dem "backen" in der Mitte aufschneiden und Crème Fraîche-Mischung darüber giessen.