Vegi Grill von Christian Wenger

Mengen für 10 Personen

10 Stück Maiskolben	Maiskolben in Alufolie einwickeln und auf einen Grillrost legen.
200 g Frische Champignons	
400 g Quark	
30 g Basilikum	zum würzen von Maiskolben und Champignons
30 g Oregano	Zum würzen von Cahmpignons und Maiskolben
30 g Salz	Salz an den Maiskolben hebt deren Geschmack enorm
5 cl Olivenöl	Zum beträufeln von Maiskolben, um sie geschmeidig essbar zu machen.