

Champignons mit Pecorino & getrockneten Tomaten

südllich würzig

12 Riesenchampignons
100 g Pecorinokäse

12 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
einige Blättchen frischer Thymian
1 Knoblauchzehe,
gehackt weißer Pfeffer, Salz
Olivenöl

1 Champignons putzen, ggf. schälen, die Stiele herausdrehen und fein würfeln.

2 Den Pecorino grob reiben oder hacken, getrocknete Tomaten hacken und mit den Champignonwürfeln, Thymian, Knoblauch, Pfeffer und wenig Salz mischen, ggf. mit einem Pürierstab verrühren. Masse in die Champignonköpfe füllen.

3 Die gefüllte Champignonköpfe mit Olivenöl bepinseln und an einer nicht zu heißen Stelle auf den Grill legen. Etwa 10 Minuten grillen, bis sie rundum schrumpelig sind.

Variante:
Champignonköpfe mit Tomate,
Mozzarella, frischem Basilikum,
Limonensaft und Olivenöl.



Pikant gefüllte Zucchini

sehr pikant

50 g Grünkernschrot
4 mittelgroße Zucchini
1 Bund Petersilie, gehackt
100 g Blauschimmelkäse
Salz, weißer Pfeffer

1 Den Grünkernschrot 1 Stunde in warmer Gemüsebrühe quellen lassen.

2 Die Zucchini längs halbieren und einen Teil des Fleisches mit einem Löffel entnehmen. Größere Kerne entfernen.

3 Das Zucchinifleisch klein hacken, mit der gehackten Petersilie und dem Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die ausgehöhlten Zucchinihälften füllen und mit Öl bestreichen.

4 Bei mittlerer Hitze rund 10 Minuten auf dem Grill garen.

Mozzarellazwiebeln

süßlich mild

4 mittelgroße Zwiebeln
1 Mozzarella-Kugel
1 Zitrone
20 g Mandelsplitter
Alufolie

1 Zwiebeln schälen und halbieren. Das Innere (bis auf die beiden äußeren Schalen) entfernen.

2 Mozzarella in Würfel schneiden. Zitrone schälen, die weiße Haut entfernen und würfeln.

3 Käse- und Zitronenwürfel mit Mandelsplittern mischen und in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen.

4 Zwiebeln in Alufolie wickeln und auf dem Rost bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen.