



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Gefüllte Champignons - für den Grill**

Zubereitung: Champignons waschen, trocken tupfen und die Stiele herausdrehen. Die Champignonköpfe mit dem Kräuter-Öl bestreichen und auf einer Grillschale anrichten.

Champignonstiele, Feta und Tomaten grob hacken. Knoblauch fein hacken oder mit der Knoblauchpresse pressen. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dieser Mischung die Champignons füllen. Ungefähr 6-8 Minuten grillen und danach guuuut schmecken lassen!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

**Zutaten: 8 Champignons (Riesenchampignons à ca. 75g), 3 EL Olivenöl mit ital. Kräutern, 1 Prise Salz Pfeffer, (am besten Kräuterpfeffer) 160 g Feta-Käse, 2 Zehe/n Knoblauch, 2 m.-große Tomate(n), feste**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)