



Champignons mit Pinienkernfüllung

4 Spieße

24 mittelgroße, gleichmäßige weiße Champignons

125 g Doppelrahmfrischkäse

15 g Pinienkerne

1 Schalotte

14 Salbeiblätter

etwas Olivenöl

Salz

Pfeffer

Stiele aus den Champignons entfernen

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten, abkühlen lassen, grob hacken

6 Salbeiblätter hacken

Schalotte pellen und fein würfeln

Doppelrahmfrischkäse, Pinienkerne, gehackte Salbeiblätter und Schalottenwürfel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Champignons mit der Masse füllen. Je 6 Champignons so auf Spieße stecken, dass von je 2 Champignons die Innenflächen zueinander zu liegen kommen und der Käse quasi eingeschlossen wird. Zwischen den einzelnen Pilzpaaren je ein Salbeiblatt aufziehen. Mit Olivenöl bepinseln und 5-8 Min. grillen.