

GENUSSIDEE

Gefüllte Grillchampignons mit Veggie-Creme

Große Champignons mit cremiger Kräuterfüllung, Veggie-Gewürz und gerösteten Kürbiskernen.

Vorbereitung: 20 Min. | Zubereitung: 15 Min. | Menge: 4 Portionen | Schwierigkeit: Einfach

Steirisch | Vegetarisch | Gemüse | Grill

Zutaten

- 12 große Champignons
- 200 g Frischkäse
- 80 g geriebener Käse
- 2 EL gehackte Kräuter
- 2 EL GÖNN DIA Veggie Gewürz
- 3 EL gehackte Kürbiskerne
- 1 EL GÖNN DIA Kürbiskernöl
- 1 Frühlingszwiebel

Nährwerte & Allergene pro Portion

312 kcal

Kalorien

25,3 g

Fett

15,2 g

Eiweiß

8,9 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Milch; Gewürzmischung laut Etikett prüfen.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Champignons putzen und die Stiele vorsichtig herausdrehen. Stiele fein hacken.

2

Friskäse mit geriebenem Käse, Kräutern, Veggie Gewürz, gehackten Stielen und Frühlingszwiebel verrühren.

3

Champignonköpfe mit der Masse füllen und mit Kürbiskernen bestreuen.

4

Bei indirekter mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 12 bis 15 Minuten grillen.

5

Vor dem Servieren mit wenigen Tropfen Kürbiskernöl verfeinern.

GÖNN-DIA-Tipp

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

Die Champignons nicht zu früh salzen. Salz zieht Wasser und macht die Pilze schneller weich.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/gefüllte-grillchampignons-mit-veggie-creme/>

Stand: 06.09.2026