

# Champignon-Spiesschen Berg und Tal

## Zutaten für 4 Personen:

12 grosse Champignons  
1 EL gehackte Zwiebeln  
wenig Öl  
2 EL geriebener Schweizer Bergkäse  
½ EL Paniermehl  
1 EL milder Senf  
1 TL getrocknete Bergkräuter  
etwas Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebeln kurz in wenig Öl andünsten, abkühlen.

Champignonstiele heraustrennen, Stiele fein hacken. Zwiebeln, gehackte Champignons, Bergkäse, Paniermehl, Senf und Bergkräuter vermischen, würzen nach Bedarf. Die Masse in die Champignons füllen, je 3 Champignons an ein Holzspiesschen stecken.

Spiesschen in wenig Öl in einer Grillpfanne ca. 10 Minuten braten, würzen nach Bedarf.



En Guete

