



Pilzspieße mit Ziegenfrischkäsefüllung

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	500 g
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Mandeln, ganz	50 g
Ziegenfrischkäse	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Sieb

1. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und die Stiele entfernen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelansätze entfernen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Mandeln grob hacken.
2. In einer Schüssel Mandeln mit Ziegenfrischkäse, Petersilie und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in die Champignons streichen. Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Champignons paarweise mit der Füllung zueinander daraufschlieben, leicht salzen. Abwechselnd Champignons und Frühlingszwiebeln aufspießen.
3. Auf einer Alugrillschale auf dem heißen Holzkohlegrill ca. 5–8 Min. rundherum grillen, dabei mehrmals mit Öl bepinseln. Fertige gebrillierte Pilzspieße mit Ziegenfrischkäsefüllung sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Natürlich kannst du die Spieße auch in einer Pfanne zubereiten. Dazu in einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Spieße ca. 9–10 Min. garen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	267 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g