

Gebackene Pilze mit Brie de Meaux



Informations

Personen : 4
Backzeit : 20 min.

Zutaten

- 200 g Brie de Meaux Dongé Bio
- 4 große Pilze
- 1 weiße Zwiebel
- 15 g Pinienkerne
- 5 cl Olivenöl
- 3 frische Thymianzweige
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Die Pilze mit einem sauberen Tuch abreiben. Den Stiel entfernen und die schwarzen Ränder mit einem Löffel entfernen.
2. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
3. Die Pilze in für den Ofen geeignete Förmchen setzen. Die weiße Zwiebel schälen und kleinhacken.



4. Die Pilze mit etwas Zwiebel und großen Käsestücken füllen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Mit Pinienkernen und Thymian bestreuen.
7. Auf dem Grill mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten garen lassen.
8. Wenn die Pilze gar sind, mit einem grünen Salat und ein paar Stücken rohen Pilzen servieren.

? **Tipp:** Sie können dieses Rezept auch mit ein paar Räucherspeckwürfeln und Landbrot-Croutons zubereiten.