

BIOSpitzenköche präsentieren:

Jetzt geht es am Grill hoch her – und zwar auf Gourmet-Niveau. Anlass dazu liefern die exklusiven Rezepte von fünf BIOSpitzenköchen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesen ausgefallenen Kreationen und verwandeln Sie Ihren Garten in einen Gourmet-Tempel.



Kulinarische Botschafter

Die BIOSpitzenköche sind ein Zusammenschluss von professionell arbeitenden Köchen. Sie alle verbindet die Leidenschaft für eine gesunde und nachhaltige Ernährung mit besten Bio-Lebensmitteln. Als kulinarische Botschafter auf Gourmet-Niveau möchten sie anderen ihre Begeisterung für ökologisch erzeugte Produkte näher bringen. Mehr Infos unter www.bio-spitzenkoeche.de



Konrad Geiger berät Gastronomen bei der Umstellung auf Bio-Produkte. Zudem entwickelt er raffinierte Gewürzmischungen für ein Bio-Unternehmen.
Infos: www.bio-consulter.com

Gefüllte Steinpilzchampignons mit Scarmorza

lecker mit grünem Salat • gut vorzubereiten

Für 4 Portionen

600 g große Champignons (am besten Steinpilzchampignons) | 1 rote Zwiebel | je 1/2 rote und grüne Paprika | 2 EL Olivenöl | Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 80 g Scarmorza (italienischer Frischkäse; ersatzweise: Mozzarella) | 3 EL geriebener Bergkäse | 1 EL fein gehackte Blattpetersilie | 100 g körniger Frischkäse 20%
Außerdem: 2 Alu-Grillschalen

1. Den Backofengrill auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Champignons putzen, mit feuchtem Tuch abreiben, Stiele entfernen. Champignonköpfe in eine Schüssel geben und mit 1 Liter heißem Wasser übergießen. Nach 15 Minuten Pilze in ein Sieb abgießen und trocken tupfen.
2. Zwiebel schälen und vierteln. Paprikahälften putzen, waschen und Kerngehäuse entfernen. Zwiebel, Paprika und Champignonköpfe in einer Schüssel mit Olivenöl vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In eine feuerfeste Form geben und im Backofen unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten grillen. Etwas abkühlen lassen.
3. Für die Füllung die Zwiebelviertel und Paprikahälften sehr fein würfeln. Scarmorza ebenfalls sehr klein würfeln. Bergkäse, Scarmorza, Zwiebel, Paprika, Blattpetersilie und Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Champignonköpfe mit der Käsemasse füllen. In der Alu-Grillschale auf dem Grillrost ca. 5 Minuten grillen und sofort servieren!

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + 5 Minuten Grillzeit

Pro Portion: 200 kcal, 831 kJ, 11 g EW, 4 g KH, 15 g F