

Gefüllte Alpen-Pilze mit Zitronen-Kartoffel-Smash

Vegetarisches Campinggericht mit knuspriger Beilage.

Zutaten (4 Portionen)

- 1 12 große Champignons
- 2 100 g Bergkäse
- 3 80 g Frischkäse
- 4 1 kleine Zwiebel
- 5 1 Knoblauchzehe
- 6 1 kleine Karotte
- 7 2 EL Semmelbrösel
- 8 2 EL Olivenöl
- 9 Salz, Pfeffer, Kräuter
- 10 800 g kleine Kartoffeln
- 11 Abrieb von 1 Zitrone
- 12 2 EL Olivenöl
- 13 Kräuter für das Öl

Zubereitung

- 1 Pilze putzen, Stiele entfernen und hacken.
- 2 Zwiebel, Knoblauch und Karotte anbraten, Pilzstiele zufügen.
- 3 Mit Käse, Kräutern und Bröseln mischen und Pilze füllen.
- 4 Pilze grillen oder backen bis goldbraun.
- 5 Kartoffeln vorkochen, andrücken, würzen und knusprig braten.
- 6 Mit Kräuteröl servieren.