

Mediterrane Grill-Champignons – Nomad Tags

Low-Carb Campingrezept mit Kräuterfrischkäse

Zutaten

6–8 große Champignons

150 g Kräuterfrischkäse

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Paprikapulver

Frische Kräuter

Zubereitung

1. Champignons putzen und Stiele entfernen.
2. Frischkäse mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen mischen.
3. Pilze füllen und mit Olivenöl beträufeln.
4. Auf dem Grill oder im Campingofen 12–15 Minuten garen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.