

# 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.*