

| Herbst-Grillen | |
|---|--------------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 2 - 4 | Forellen, je nach Größe |
| 12 | mittelgroße Kartoffeln oder |
| 20 | kleine „Kullerkartoffeln“ |
| 16 | Mittlere bis große Champignons |
| 2 | Tomaten |
| 1 | Bio-Zitrone |
| | Schnittlauch, Petersilie, Dill |
| | Salz und Pfeffer |
| | Butter und Quark |
| | Frischkäse und Gouda |
| | Holzkohle |
| Zubereitung: | |
| <p>Saftige Forelle: Dort, wo die Innereien der Forelle waren, kommen nun Zitronenscheiben, Knoblauchscheiben und Petersilie rein. Auf die Forelle kommen ein paar Butterflöckchen, dann wird sie in Alufolie eingepackt.</p> <p>Gefüllte Champignons: Die Stiele entfernen und gleich aufessen. In die entstandenen Löcher kommt eine Füllung aus Frischkäse, klein geschnittenem Schnittlauch, Tomaten, Salz und Pfeffer. Die gefüllten Champignons mit geriebenem Käse bedecken und in Alufolie einpacken.</p> <p>Kullerkartoffeln mit Kräuterquark: Die frischen Kartoffeln mit einer Bürste waschen, damit der Sand abgeht. Schälen braucht man sie nicht. Dann in Alufolie einpacken, sodass keine Stelle freibleibt. Quark mit Dill, Schnittlauch, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.</p> | |

Rezept des Marianne-Weber Gymnasiums, Lemgo, Klasse 8e