

Grillkäse mit Shitake-Pilzen, Sesam-Kresse-Gurken



Köstliches vom Grill

Gurkensalat ist in der warmen Jahreszeit beliebt, da dieser wunderbar den Körper kühlt und schmeckt. Mit ein bisschen Grillkäse und würzigen Shitake Pilzen wird daraus ein Gaumenschmaus. Wer möchte, kann natürlich auch Grillwürstchen oder Fleisch auf den Grill legen. Jeder so wie er möchte. Deswegen hier die heutige Rezeptur Grillkäse mit Shitake-Pilzen, Sesam-Kresse Gurken:

Zutaten

- 4 x Grillkäse

- 250 g Shitake Pilze
- 2 Salatgurken
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker
- Ein Esslöffel Meerrettich
- Ein Esslöffel Sesam
- Saft- und Abrieb einer Biozitrone
- Wer möchte: etwas Knoblauch & Sesamöl
- Kresse

Zubereitung

Salatgurken waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese in einer Schüssel mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Meerrettich, Zitronensaft und Abrieb, gehackten Knoblauch und Sesam(öl) vermischen. 20 Minuten marinieren lassen.

Grillkäse und Pilze in eine Grillpfanne oder auf dem Grill ca. 6-8 Minuten braten.

Alles auf Teller anrichten und mit Kresse bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt Knoblauchbrot