

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