

Vegi Grill von Christian Wenger

Mengen für 6 Personen

6.0 Stück Maiskolben	Maiskolben in Alufolie einwickeln und auf einen Grillrost legen.
120 g Frische Champignons	
240 g Quark	
18 g Basilikum	zum würzen von Maiskolben und Champignons
18 g Oregano	Zum würzen von Cahmpignons und Maiskolben
18 g Salz	Salz an den Maiskolben hebt deren Geschmack enorm
3 cl Olivenöl	Zum beträufeln von Maiskolben, um sie geschmeidig essbar zu machen.