

# Grillrezepte

## Gegrillte Truthahnbrust Mit Champignons Gefüllt

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Grillen, BBQ, Geflügel, Fleisch, Pute,

---

300 g	Truthahnbrust	1	Gequetschte Knoblauchzehe
100 g	Dünn aufgeschnittener Speck	1/2 Bund	Gehackte Petersilie
250 g	Champignons	30 g	Butter
1	Feingeriebenes Brötchen		Salz, Pfeffer, Muskat
3	Essl. Sahne	1	Thymianzweigchen
2	Gehackte Schalotten	2	Essl. Butter

---

Champignons putzen und in feine Würfel schneiden.

Mit einer Schalotte und der Knoblauchzehe in Butter andünsten.

Soviel geriebenes Weißbrot zugeben, dass eine Paste entsteht.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie und Thymian würzen.

Die Truthahnbrüste in fingerdicke Scheiben schneiden und dünn klopfen.

Pfeffern und salzen.

Pilzmischung darauf verteilen, Fleisch aufrollen. Mit dünn geschnittenem Speck umwickeln und auf den Grill geben.