

# Rezept Champignons im Serrano-Mantel

## Zutaten:

große Champignons  
möglichst dünn geschnittener Serrano-Schinken  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Champignons putzen und die Stiele entfernen. Die Champignon-Hüte in drei Scheiben Serrano-Schinken einpacken. Den Schinken dabei nur leicht andrücken, der hält von allein.

Die verpackten Champignons zuerst auf der Stilseite grillen, bis der Schinken schon kross ist.

Dann umdrehen und von der anderen Seite grillen. Nicht mehr umdrehen, damit der Saft, der sich innen bildet nicht auslaufen kann.

Auf einer Platte anrichten und leicht Pfeffern.

[zurück zu den Grillrezepten](#)