GEFÜLLTE GEMÜSEZWIEBELN

(für 8-10 Stück)

Zutaten

- 500 g gemischtes Faschiertes
- 2 Stück Gemüsezwiebel (alternativ: 3-4 normale Zwiebeln)
- 1 EL Senf
- 1 EL Barbecue oder Chilli-Sauce
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Trockenrub (gemahlener Paprika, Prise Zucker, gemahlener Speck)
- 150 g Mozarella
- 100 g Eierschwammerl oder Champignons
- 25-30 Scheiben Bauchspeck

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Der innere Teil jeweils für die Farce klein hacken.
2. Das Faschierte mit den Gewürzen und den klein gewürfelten Zwiebeln, dem Knoblauch und den Schwammerln vermengen. Die Zwiebeln damit füllen.
3. Jede Zwiebel mit 3-4 Speckscheiben ummanteln.
4. Ca. 7-10 Minuten bei direkter Hitze auf dem Grill unter mehrmaligem Wenden garen und evtl. mit Barbecue-Sauce bestreichen.
5. 10-15 Minuten bei indirekter Hitze fertig garen lassen.