Pilzkoepfe, gefuellt

fuer 1 Personen

Zutaten

1	Pfeffer
1	Salz
100 g	Rinderhack
2 Stueck/e	Champignons, Riesen
2 Zehe/n	Knoblauch

Haut der Pilze, auch vom Stengel, abziehen. Stengel ausschneiden und den Pilzhut auskratzen.
Stengel in feine Stuecke schneiden und zusammen mit dem Ausgekratzten, dem fein gehackten Knoblauch und dem Rinderhack gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.
Die durchgemengte Masse in die Pilzhuete fuellen und bei ca. 200 Grad grillen.