



**Man nehme: 4 Personen  
und folgende Zutaten**

- 200 g tiefgekühlte Erbsen*
- 100 g Cashewkerne*
- 400 g Bündner Bergkäse Bio*
- 3 Tomaten*
- 8–12 Riesenchampignons*
- Chilipulver (nach Belieben)*
- 100 ml Olivenöl (plus Öl zum Einpinseln)*
- Salz, Pfeffer*

## Gegrillte Riesenchampignons mit Erbsenpesto und Bündner Bergkäse

Die Erbsen auftauen. Den Grill vorheizen. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei ständig wenden. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Bündner Bergkäse Bio hobeln. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Champignons entstielen. Etwa die Hälfte des Bündner Bergkäse Bio, Erbsen, Cashewkerne, Chilipulver nach Belieben und Olivenöl zu einem cremigen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Champignons mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons auf den Grillrost legen und etwa 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Champignons mit der Lamellenseite nach oben auf eine Platte legen und das Pesto darauf verteilen. Die Tomatenscheiben darüberlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den übrigen Bündner Bergkäse Bio auf die Tomatenscheiben geben.

**Tipp:** Hier eignen sich mittlere und grosse Champignons. Bei mittleren Grössen eine Grillschale verwenden, damit sie beim Grillen nicht durch den Rost fallen.

Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.

Weitere feine Rezepte mit Bündner Bergkäse Bio finden Sie unter:  
[buendnerbergkaese.ch](http://buendnerbergkaese.ch)