

# Knusprige Bergler-Grillsemmel

## Zutaten Salsa:

5 Champignons  
3 Tomaten  
Saft einer Zitrone  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zutaten Semmel (für 4 Personen)

160 g Schönegger Bergler 5 Mon.  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
Abrieb einer Zitrone  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
2 EL Petersilie, gehackt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 Weizen- oder Roggensemmeln



## Zubereitung

1. Für die Salsa die Pilze putzen, auf dem Grill kurz anrösten, abkühlen lassen und anschließend fein hacken. Tomaten würfeln, mit Champignonstücken, Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Für die Grillsemmel Grill auf etwa 170 °C vorheizen.
3. Schönegger Bergler entrinden und in 5 mm dicke Stifte schneiden.
4. Knoblauch fein hacken, mit Olivenöl, Zitronenschale, Schnittlauch, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.
5. Semmeln kreuzförmig einschneiden, mit Kräutermischung und Bergkäse-Stiften füllen.
6. Semmeln auf den Grillrost legen und 5 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, mit Champignon-Salsa servieren.

**Tip:** Die Semmeln können beim Grillen auch auf Alufolie oder eine Grillschale gesetzt werden.

**Guten Appetit!**