

# Maulrizos

knusprige Chorizzo in saftiger Maultasche



der Schwabengriller

## Zutaten:

- 6 Maultaschen (wenn möglich die dickere Variante)
- 1 Ring Chorizzo
- Reibekäse

so geht´s:

- Maultaschen 3-4 mal quer einschneiden, dabei nicht durchschneiden (ca. 1 cm stehen lassen)
- Chorizzo in ca. 3mm Scheiben schneiden und damit die entstandenen Schlitzte der Maultasche füllen
- Mit Reibekäse bestreuen
- Bei mittlerer Hitze (ca. 180°C) ab damit auf Grill (indirekt) oder in den Ofen
- Nach ca. 12 Minuten sind die Maulrizos fertig - vorsichtig essen, sind sehr heiss!

Guten Appetit!