

# Grillrezepte

## Gegrillte Austernpilze In Marinade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, Pilze, Vegetarisch, Gemüse, Vegan,

---

400 g Austernpilze

Frisches Basilikum

Frischer Knoblauch

Zitronensaft

Salz

Frischgemahlener Pfeffer

Olivenöl

1 Zwiebel in Ringe geschnitten

---

**Austernpilze in Blätter schneiden.**

**Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen.**

**Die Pilze damit übergießen und mindestens 30 min ziehen lassen.**

**Auf dem Holzkohlengrill oder Gasgrill garen, dabei mehrmals wenden.**