

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.