

Grillrezepte

Gegrillte Steinpilze

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Gemüse, Grillpfanne, Vegetarisch, Vegan,

3	Knoblauchzehen; halbiert	4	mittelgr. Steinpilze
1 dl	Olivenöl	1/4	geh. TL Salz
3	Zweiglein Thymian	1/4	geh. TL Thymianblättchen

Eine kleine Pfanne mit einer Knoblauchhälfte ausreiben.

Öl und restlichen Knoblauch in die Pfanne geben, warm werden lassen. Thymian begeben, ca. 15 Minuten auf der ausgeschalteten Platte ziehen lassen.

Thymian herausnehmen.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Steinpilze längs in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, diese beidseitig mit dem Knoblauchöl bestreichen.

Grillpfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Pilze portionenweise beidseitig je ca. 1 Minuten braten, beim Wenden mit Knoblauchöl bestreichen, herausnehmen, salzen, warm stellen.

Pilze auf Teller verteilen, Thymianblättchen darüber streuen.