Rezept

Marinierte Grillpilze

Ein Rezept von Marinierte Grillpilze, am 29.04.2024

Zutaten

- **300 g** große Egerlinge, Austernpilze oder Steinpilze
- **4** Knoblauchzehen
- **1** kleines Stück rote Chilischote
- Salz
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 1/2 Bund Petersilie nach Belieben
- **6 EL** Olivenöl
- Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, von den Austernpilzen auch die Stiele entfernen. Die Pilze einmal längs durchschneiden, die Austernpilze ganz lassen.

2. Die Zitronenhälfte heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Das Chilistück waschen und ebenfalls sehr fein hacken.

3. Zitronenschale und -saft mit Knoblauch, Petersilie, Chili und Olivenöl verrühren und über den Pilzen verteilen. 1-4 Std. marinieren lassen.

4. Backofen- oder Holzkohlengrill anheizen. Marinade von den Pilzen streifen. Pilze salzen, pfeffern und über der Glut oder unter den Grillschlangen 3-4 Min. grillen. Mit Marinade bepinseln, wenden, weitere 3-4 Min. grillen.