

Rezept

# Austernpilze mit Zitronenöl

Ein Rezept von Austernpilze mit Zitronenöl, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Austernpilze	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Zitronensaft
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>5-6 frische Zweige</b> Oregano	Öl für den Rost

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Den Holzkohlengrill anheizen. Die Austernpilze trocken mit einem Pinsel säubern, die Stielenden abschneiden.

---

2. Den Knoblauch abziehen und zum Olivenöl pressen. Den Zitronensaft unterquirlen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Oreganozweige zu einem Sträußchen binden und in das Würzöl stellen.

---

3. Den Grillrost leicht ölen. Mit dem Sträußchen etwas Würzöl auf die Pilze streichen. Die Pilze auf dem heißen Rost bei starker Hitze pro Seite ca. 5 Min. braun grillen. Dabei gelegentlich mit Würzöl bestreichen.