

Rezept

Gratinierte Pilze

Ein Rezept von Gratinierte Pilze, am 25.07.2024

Zutaten

250 g Austernpilze oder andere Pilze mit großen Hüten (ganz exklusiv sind natürlich Steinpilze)	8 EL Olivenöl
1 großes Bund Petersilie	60 g altbackenes Brot
1 EL fein gehackte Bio-Zitronen- oder Orangenschale	2 Knoblauchzehen
Salz	2 EL frisch geriebener Käse (Pecorino, Parmesan oder Caciocavallo)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze auseinanderzupfen und die Stiele abschneiden. Die Pilze mit Küchenpapier abwischen, auf beiden Seiten mit 1-2 EL Öl einpinseln und mit den Lamellen nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.
2. Den Backofen auf 230° (Umluft 200°) vorheizen. Das Brot in Stücke brechen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Brot und Petersilie zusammen in der Küchenmaschine zu feinen grünen Semmelbröseln zerkleinern.
3. Die Brotmischung mit dem restlichen Öl mischen. Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Die Zitronen- oder Orangenschale mit dem Käse mischen, Salz und Pfeffer untermischen. Die Masse dünn auf den Pilzen verteilen. Das geht am besten mit den Fingern.
4. Die Pilze im heißen Ofen (Mitte) etwa 10 Min. backen, bis die Bröselhaube leicht braun ist. Sie soll aber nicht zu dunkel werden. Die Pilze schmecken lauwarm oder abgekühlt.