

Rezept

Pilze im Pergament

Ein Rezept von Pilze im Pergament, am 04.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------|
| 4, 8 oder 12 große Pilze (600 g, z. B. Riesenchampignons, Parasolpilze, Steinpilze) | 1 Bio-Zitrone |
| 1 Chilischote | 2 Knoblauchzehen |
| 8 Zweige Thymian | 2 EL weiche Butter |
| Pfeffer | grobes Meersalz |
| 1 Bund Petersilie | 4 EL Olivenöl |
| | Backpapier |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (als Beilage oder Vorspeise) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Die Pilze putzen, trockene Stielenden abschneiden. Nur falls nötig kurz waschen, abtropfen lassen und auf einem Küchentuch noch etwas weiter trocknen. Die Zitrone heiß waschen, in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und hacken.

3. Vier Bögen Backpapier in Backblechgröße abschneiden oder fertige Backpapier-Zuschnitte verwenden. Die Mitte jeweils mit Butter bestreichen. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

4. Pilze jeweils auf die untere Hälfte der Papierstücke verteilen, salzen, pfeffern und Zitronenscheiben, Knoblauch, Chili und die Thymianzweige darauflegen.

5. Die Zutaten auf dem Backpapier salzen, pfeffern und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Die andere Hälfte der Papiere jeweils über die gewürzten Pilze klappen, die Ränder sorgfältig mehrfach nach innen falten – eventuell zusätzlich mit einem Tacker fixieren. Auf dem Backblech im Ofen (Mitte) 20 Min. garen.

6. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Petersilie mit dem restlichen Öl mischen.

7. Die Pilzpäckchen aus dem Ofen nehmen, am Tisch mit einer Schere öffnen und mit dem Petersilienöl servieren.