

Rezept

Raclette Kräuterpilze

Ein Rezept von Raclette Kräuterpilze, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 600 g Austernpilze | 1 Bio-Zitrone |
| je 1 Zweig Rosmarin und Salbei | je 2 Zweige Thymian und Oregano |
| ¼ Bund Petersilie | 2 Knoblauchzehen |
| 4 EL Olivenöl | Salz |
| Pfeffer, frisch gemahlen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, zähe Stiele abschneiden. Die Zitrone waschen, Schale dünn abschneiden und fein hacken. 1 Zitronenhälfte auspressen. Die Kräuter waschen und die Blätter fein hacken. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zitronenschale und 2 EL Saft mit Kräutern, Knoblauch und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze mit der Marinade mischen und 30 Min. darin ziehen lassen. Dann den heißen Stein anheizen. Die Pilze auf jeder Seite 2-3 Min. braten.