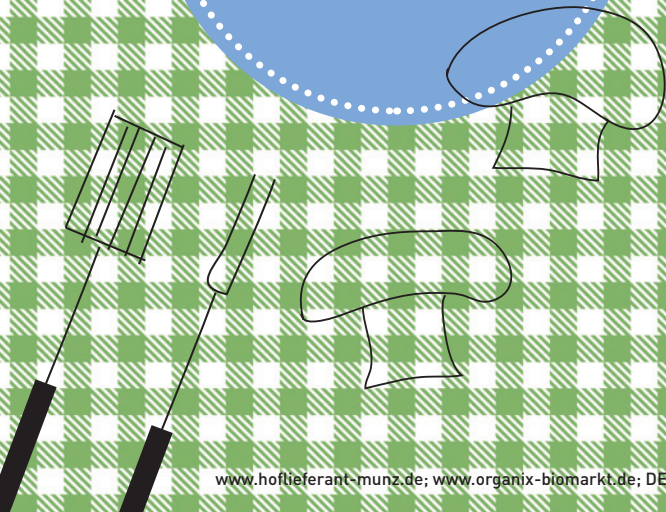




Gegrillte
Pilze vom Spieß





Gegrillte Pilze vom Spieß

- Zutaten für 4 Personen:
- 24 mittelgroße Champignons
- Gewürzmischung
- „Waldeslust“ von Herbaria
- Olivenöl



von Margret

einfach, schnell gemacht, vegan

Pro Grillspieß (am besten aus Metall) 6 mittelgroße Champignons putzen, den Strunk einkürzen und aufspießen. Die Pilze am Spieß mit gutem Olivenöl bepinseln und mit dem Gewürz „Waldeslust“ gleichmäßig dünn bestreuen. Das Gewürz entfaltet sich am besten, wenn die Spieße 1-2 Stunden vor dem Grillen mariniert werden und durchziehen können. >> Auf dem Grill bei mittlerer Hitze von allen Seiten bräunen.

Dazu sehr lecker: Der Soja-Sauerrahm-Dip mit frischen Kräutern (vegan) oder unsere Rucolacreme (mit Milch)

Vorsicht – da werden sogar die ganz eingefahrenen Fleischgriller schwach!