

Gegrillte Champignons für ein kaltes Buffet



Zutaten für eine kleinere Schale:

250 g Champignons

Salz

2-3 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Backpapier

1. Bei den Champignons den Fuß einkürzen und putzen (bei uns werden sie stets dünn geschält). Einen Rost in die mittlere Schiene einschieben, Backofengrill ca. 5 min vorheizen. Champignons auf Backpapier 12-15 min grillen.

2. Gegrillte Champignons in eine mittlere Schale einfüllen, leicht salzen und mit 2-3 EL Olivenöl beträufeln. Gut durchmischen und im Kühlschrank einige Stunden marinieren.

3. Etwa 30 min vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen.

Hinweise:

Die Champignons sollten nicht zu groß sein.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Pilze, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.07.2017