

Gegrillte Champignons



Zutaten für zwei Personen:

250 g etwas größere Champignons

Olivenöl (2-3 EL)

frisch gehackte Petersilie (2-3 EL)

Salz

Besondere Hilfsmittel:

Elektrogrill

1. Elektrogrill auf große Hitze vorheizen. Leicht mit Olivenöl einölen. Champignons putzen, halbieren und auf beiden Seiten goldbraun grillen.

2. Petersilie sehr fein hacken. Olivenöl salzen und mit der Petersilie verrühren. Champignons mit dieser Marinade beträufeln.

Hinweise:

Ersatzweise Grillpfanne verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Pilze, vegetarisch, italienisch