



hr1-DOLCE VITA

Magdalena Wurth Gegrillte, marinierte Pilze

ZUTATEN:

Marinade:

8 EL Olivenöl

Frische Kräuter: Basilikum, Majoran,
Thymian, Oregano

Jeweils ½ TL Gewürze: Kreuzkümmel, Ras
el-Hanout, Curry, Koriandersamen, Pfeffer
3-4 TL Salz

Spieße:

250 g Shiitakes

150 g Kräuterseitlinge

einige Zucchinistücke, in Scheiben oder
gewürfelt

einige Cocktailtomaten

ZUBEREITUNG

Für die Marinade die Kräuter grob schneiden, die Gewürze mit dem Mörser vermahlen und alles mit dem Olivenöl vermischen. Die Shiitakes vierteln, die Kräuterseitlinge der Länge nach in mehrere ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Die Pilze mindestens 4 Stunden in die Marinade einlegen. Mit Salz bestreuen und nochmals kräftig durchmischen. Einstweilen kaltstellen. Nach Belieben die Zucchinistücke ebenfalls zur Pilzmarinade geben. Später Holzstäbchen mit den ganzen Cocktailtomaten und Zucchini bestücken und zwischendrin die Pilzstücke platzieren.

Die Pilz-Gemüse-Spieße langsam und bei nicht zu starker Glut ca. 10-15 Minuten grillen. Die Spieße sind fertig, sobald die Pilze etwas geschrumpft sind. Auf einem Teller servieren.

Gegrillte Pilze sind einfach ein Traum. Für ein „Grill and Chill“ muss es manchmal schnell hergehen, denn wer hat schon Lust für ein Grillfest stundenlang etwas in der Küche vorzubereiten? Kräuterseitlinge und Shiitakes sind gar nicht spießig! Sie machen einem das Leben leicht – mariniert, aufgespießt und mit Gemüse auf den Grill geworfen hat man das ultimative Geschmackserlebnis.

Rezept aus dem Buch:

Magdalena Wurth



hr1-DOLCE VITA

Pilzgeflüster: Wie deine eigenen Pilze aus dem Boden schießen. Im Garten, Innenhof, auf Balkon, Couchtisch und Kaffeesatz. Shiitake, Champignon, ... über selbst anbauen; inklusive Pilzrezepte
Löwenzahn Verlag
ISBN 978-3706626712