

Vegetarische Rezepte

Austernpilze Mit Gorgonzola

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Pilz, Vegetarisch

500 g	Austernpilze; ersatzweise - Pfifferlinge oder - Steinpilze	3	Essl. Öl Schwarzer Pfeffer Salz
1	Bund Petersilie, glatt	150 g	Gorgonzola
2	Knoblauchzehen		

Austernpilze putzen, dicke Stiele in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken, zugedeckt beiseite stellen. Knoblauch pellen und durch die Presse drücken. Knoblauch, einen Teil der Petersilie, Öl, Pfeffer und Salz mischen.

Pilze in der Mischung wenden und abgedeckt im Kühlschrank 10 Minuten durchziehen lassen. Den Käse in Scheiben schneiden. Pilze in Portionen geteilt flach auf ein Backblech setzen und mit dem Käse belegen. Auf der 2. Schiene von oben im vorgeheizten Grill 5-6 Minuten übergrillen. Auf Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Tipp: Man kann das Gericht auch direkt auf ofenfesten Tellern übergrillen.

Dazu passt Baguette.