

Grillrezepte

Gegrillte Portobello Pilze

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Beilagen, Pilze, Champignons, Italienisch,

8	Portobello-Pilze			Pfeffer
125 g	durchwachsener Speck oder	1	Essl.	gehackte Petersilie
	- Pancetta	1		geh. TL gehackter Thymian
1	rote Chili- oder	1		geh. TL gehackter Rosmarin
	- Pfefferschote	1		geh. TL gehackter Salbei
3	Essl. Olivenöl	50 g		gehobelten Parmesan
	Salz			

Die Pilze ohne Stiel auf den Kopf auf ein Backblech stellen. Eventuell an den Stielen befindliche Erde abschneiden und die Stiele würfeln.

Den Speck würfeln. Chili in feine Würfel schneiden. Speck im Öl bei mittlerer Hitze knusprig auslassen. Die Stiele und die Chilischote dazugeben und 30 Sekunden anschwitzen.

Salzen und pfeffern und die Kräuter untermischen.

Die Speckmischung auf die Pilze verteilen, zusätzlich ein wenig Öl über diese träufeln und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Oberhitze 10 bis 15 Minuten backen.

Fünf Minuten vor Ende der Garzeit den Käse darüber streuen, und beim Servieren die gehackte Petersilie darüber verteilen.