

## Gegrillte Pilze

Frische gegrillte Pilze gehören weltweit zu den beliebtesten Antipasti. Das Rezept hierfür ist denkbar einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Pilze</a>
Nach Belieben	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Bund	Petersilie
Nach Belieben	<a href="#">Weißbrot</a>

## Zubereitung

1. Für gegrillte Pilze werden vor allem die Hüte der Pilze verwendet, deshalb die Pilze nach Wahl zuerst nach Hüten und Stielen trennen. Die Stiele können anderweitig verwendet werden.
2. Knoblauch schälen und in das Olivenöl pressen, salzen. Die Pilzhüte mit dem Öl bestreichen und zunächst mit der Öffnung nach unten auf den heißen Grill setzen. Nach 2-4 Minuten umdrehen, auch diese Seite mit dem Öl beträufeln und einige wenige Minuten weitergrillen.
3. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Pilze vom Grill nehmen, mit Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Nochmal mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln und zusammen mit dem Weißbrot servieren.

## Tipp

Auch für das mediterrane Buffet eignen sich gegrillte Pilze hervorragend.