# Gegrillte Champignonköpfe

Unkompliziertes Rezept für eine leckere Beilage zu Fleisch und Fisch: Die gegrillten Champignonköpfe sind in wenigen Minuten fertig und schmecken köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 20 Stk. | Champignons |
| 2 Zweige | Rosmarin |
| 3 Zweige | Thymian |
| 1 Stängel | Petersilie |
| 2 Stk. | Salbeiblätter |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 6 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. **Gegrillte Champignonköpfe** sind eine optimale Beilage beim Barbecue und zugleich die vegetarische Alternative zum Fleisch. Zu Anfang die Champignons gründlich putzen. Stiel durch eine leichte Drehbewegung entfernen.

2. Petersilienblättchen, Thymian und Rosmarin abzupfen und mit Kräuter und Knoblauch in sehr feine Stücke zerhacken. Olivenöl dazugeben und zu einer schmackhaften Marinade verrühren. Salz und Pfeffer hinzugeben.

3. Das Kräuteröl auf den Champignonköpfen verstreichen, von außen wie von innen. Auf einem Grillrost von jeder Seite 3 Minuten grillen. Hinweis: Es ist natürlich möglich, die Champignons auf einer Grilltasse zuzubereiten.

## Tipp

Kartoffelspalten und Steak bilden in Kombination mit den Gegrillten Champignonköpfen eine vollwertige Mahlzeit beim Barbecue.