

Pilze grillen – würziger Grillsalat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Pilze

400 g gemischte Pilze
30 ml Rapsöl
2 Zweig(e) Rosmarin
2 Zweig(e) Thymian

Für das Dressing

2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Essig
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer

Für den Salat

3 Kleine Romana-Salatherzen
3 Zweig(e) Petersilie
1 rote Chilischote

Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne

Pilze grillen ist etwas, das man leider viel zu selten macht. **Wurstchen** und **Fleisch** nehmen oft den meisten Platz auf dem heißen Rost ein. Ab und an verirrt sich ein **Baguette** und landet mit auf dem Grill, aber **Gemüse** wird eher selten geröstet. Dabei kann man damit so viele

Leckereien zaubern, wie diesen köstlichen Salat mit **grillten Pilzen** – ein echter Gaumenschmaus auf dem Grillbuffet. Und auch als **Antipasti** hervorragend geeignet. Erkunde die **Gemüseabteilung** und leg mal ein paar prächtige **Kräuterseitlinge**, **Champignons**, **Portobellos** und **Buchenraslinge** auf den Rost. Bist du beim Pilzgrillen dabei? Es wird lecker!

- 1 -

Pilze mit einer weichen Bürste putzen, mit Öl bestreichen und salzen.

- 2 -

Gewürzte Pilze auf dem heißen Grill am Rande der direkten Hitze 5-8 Minuten von jeder Seite grillen, bis Grillstreifen entstehen. Dabei immer wieder wenden. Rosmarin und Thymian ebenfalls ca. 2 Minuten auf dem Grill rösten, sodass du die Blätter vom Stiel reiben kannst.

- 3 -

Für das Dressing Olivenöl mit Essig in einer kleinen Schüssel verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Für den Salat Salatherzen waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Petersilie fein hacken. Chilischote in feine Ringe schneiden.

- 5 -

Gegrillte Pilze in Spalten oder Scheiben schneiden. Gegrillte Kräuter vom Stiel reiben. Alles mit Salatblättern, gehackter Petersilie und Chili mischen. Dressing über den Salat geben, alles vermengen und servieren.