



Grill-Champignons spanische Art

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 12 grössere
Champignons
- 16 Knoblauchzehen
- 2 Bund Petersilie
- Olivenöl, Salz

ZUBEREITUNG

Die Champignon-Stiele beim Ansatz abdrehen. Später für eine Suppe oder mit anderen Gemüsen verwenden.

Je ein Champignon-Kopf auf ein Folien-Viereck stellen. Die gehackte Petersilie und den Knoblauch mischen und in die Köpfe verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen. Alu-Päckli schliessen und die Champignons auf dem Grill oder im Backofen 10–15 Minuten garen.

Servieren: Zu Grill-Fleisch oder Grill-Kartoffeln.