

Portobello alla carpese



Zutaten für 4 Portionen



8 Portobello-Pilze



2 TL Rapsöl



2 TL weiche Butter



2 Mozzarella



16 Kirschtomaten



½ Bund frischen Basilikum



etwas Crema di Aceto
Balsamico



Jodsalz mit Fluorid
Pfeffer



Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 25 min

- Küchenmesser
- 1 Stück Küchenpapier
- Schneidebrett
- Grill (ggf. mit Deckel)

*Variation

Schmeckt auch mit Ziegenkäse
anstelle des Mozzarellas.

Gefördert durch:

Portobello alla carpese



Zubereitung für 4 Portionen

- 1** Pilze putzen, Stiel entfernen und diesen klein hacken. Außenseite der Pilze mit Rapsöl bestreichen.
- 2** Knoblauch schälen, klein würfeln und mit der Butter vermengen und den Pilz damit von innen bestreichen.
- 3** Mozzarella in Scheiben schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Beides im Wechsel in den Pilz geben, gehackte Pilzstiele ebenfalls dazu.
- 4** Pilze mit der Unterseite auf das Grillrost legen. Für 10 Minuten bei indirekter Hitze grillen. Ggf. Flüssigkeit abgießen.
- 5** In der Zwischenzeit das Basilikum waschen, trockenschütteln und zerkleinern.
- 6** Basilikum, Salz, Pfeffer und Balsamicocreme auf die Pilzfüllung geben und weitere 5 Minuten grillen.



Tipps+Tricks

- Portobello-Pilze sind im Grunde einfach Riesenchampignons. Sie schmecken jedoch deutlich kräftiger und sind daher hervorragend als Alternative zum Fleisch auf dem Grill geeignet.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages