Vorspeisen

Pilze aus der Folie

Zutaten für 4 Personen

8 große Pilze (z.B. Riesenchampignons oder Steinpilze)
1 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Dill
1 Bund Petersilie
80 g Sauerrahmbutter
grobes Meersalz, Pfeffer

Außerdem: Alufolie

Pilze putzen, falls nötig waschen und trocknen. Zitrone waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Dill und Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

8 Stücke Alufolie ungefähr in DIN A3 Größe abschneiden, jeweils zwei Stücke Alufolie aufeinander legen. Für ein Päckchen je 1 Pilz zusammen mit Zitronenscheiben und Gewürze auf einer Hälfte der doppeltgelegten Folienstücke gleichmäßig verteilen. Die Butter in kleinen Flöckchen auf die Pilze geben, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte der gedoppelten Folienstücke über die gewürzten Pilze klappen, die Ränder sorgfältig mehrfach nach innen falten, so dass ein Päckchen entsteht. Auf einer weniger heißen Stelle am Rand des Grills 12-15 Min grillen, dabei einmal wenden.

Pilzpäckchen vom Grill nehmen, auspacken und mit Weißbrot servieren.
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Tipp:
Mit Kräutern und Butter in Folie gegart, schmecken nicht nur Pilze, sondern auch Zucchini, Salatherzen oder andere Gemüsesorten mit kurzer Garzeit.

Mehr Artikel und Rezepte findest Du jeden Monat unter www.optiwell.de/magazin
© 2011 FrieslandCampina Germany GmbH