



Der Champignonspieß

darf bei keinem Griller fehlen. . .
Einfach und guat

Zutaten für zwei Spieße:

12 ST mittlere Champignons ca. 350 g, Bio versteht sich. . .

Die Marinade:

40 ml Olivenöl
40 ml Balsamicoessig, dunkel
1 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup
½ TL Thymian, getrocknet
Salz und Pfeffer frisch aus der Mühle

Herstellung:

1. Die geputzten Champignons in eine große Schüssel geben.
2. Die Zutaten der Marinade zu den Pilzen zu geben und zu vermengen.
3. Die Champignons zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
4. Die Pilze auf die Spieße stecken.
5. Am Grill die Champignonspieße auf allen Seiten gut grillen.

