

Portobello mit Tomaten-Knoblauch-Feta

FLEISCH

FISCH

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 große Portobello-Pilze
- 250 g Feta, besser vom Händler als aus dem Supermarkt
- 3 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete Tomaten



ZUBEREITUNG

- die Pilzköpfe trocken abbürsten, die Stiele bis zu den Lamellen einkürzen
- Tomaten fein hacken, Knoblauch pellen und ebenfalls fein hacken
- Feta, Knoblauch und Tomaten mit einer Gabel gründlich mischen
- die Masse in die Pilzköpfe füllen
- bei 180 bis 200 °C indirekt (also nicht direkt über der Glut) mit geschlossenem Deckel solange grillen, bis der Feta an den Spitzen eine leichte Bräunung zeigt
- wenn Ihr nur Kurzgebratenes zu den Pilzen essen wollt, ist der Sommer Hit ideal für schnelle, heiße Glut – plant Ihr noch weitere Gänge bieten die Grillis langanhaltende und gleichmäßige Hitze

Tipp!

Schneller geht es, wenn man statt der getrockneten Tomaten 3 TL Tomatenmark verwendet.