

Champignons aus dem Backofen

Feste große Champignons

6 El. geschmolzene Butter

2 El. Olivenöl

Kräutersalz, Pfeffer

Zitronensaft

Gehackter Knoblauch

Gemahlener Rosmarin

Zubereitung

Die geschmolzene Butter mit dem Öl mischen. Mit Zitronensaft, Kräutersalz, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin abschmecken.

Die Pilze mit dieser Mischung bestreichen und im Grill braten. Ab und zu mit der Sauce bepinseln bzw. noch was Öl darüber träufeln.

Dazu Baguette zum Tunken und Weinchen und alles ist perfekt!!