



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Rezepte

Austernpilze/Erdnuss/Koriander

Zutaten

200 g Austernpilze

für die Marinade:

10 g Ingwer
50 ml Sojasauce
1 Knoblauchzehe
1 EL Sesam
20 g Zwiebel
20 g Erdnüsse
Koriander frisch

Zubereitung

für die Marinade:

- Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen. Sojasauce, Zwiebel, Erdnüsse, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Sesam gut mixen oder fein hacken.

für die Pilze:

- Die Pilze, wenn nötig mit einem Pinsel putzen. Die Pilze mit der Marinade gut bestreichen und in einer Grillform platzieren. Je nach Größe 12-15 Minuten bei ca. 170 Grad garen. Danach zudeckt weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Wir grillen heute Pilze von
<http://www.mosberger.at/>