

Gefüllte Portobello-Pilze

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Portobellos
2 Stück/e	Schalotte fein geschnitten
1 Stück/e	Knoblauchzehe fein geschnitten
75 g	Pinienkerne
2 EL	Basilikum fein geschnitten
100 g	Ziegenkäse zerkrümelt
50 g	Pancetta gewürfelt
12 Stück/e	Oliven geviertelt



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 40 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Die Stiele der Portobellos entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten anschwitzen und den Pancetta, die Pinienkerne, den Knoblauch sowie die gewürfelten Stiele hinzugeben. Die Mischung 2 Min. gehen lassen und dann kurz abkühlen lassen. Im Anschluss die restlichen Zutaten hinzufügen und vermischen. Die Masse nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack können zusätzlich noch Chiliflocken hinzugefügt werden. Nun die Pilze mit der Masse füllen und bei indirekter mittlere Hitze (180-200°C) 15 bis 20 Min. grillen.