

Edle Pilzmischung mit Butter in Folie gegrillt



Zubereitungszeit **40.0**

Zutaten für 4 Personen

100 g Pilze
4 Shiitakepilze
4 Zitronenscheiben
4 EL Butter
2 EL Weißwein
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer grob
Kikkoman natürlich gebraute Soja Sauce mit 43% weniger Salz

Zubereitung:

1. Die Pilze reinigen. Die Shiitake-Kappen kreuzweise einschneiden und die Stiele entfernen. Große Shiitake-Pilze halbieren. Die anderen Pilze können so belassen werden, wenn sie nicht zu groß sind.
2. Backpapier auf ein entsprechend großes Stück Alufolie legen, mit etwas weicher Butter einstreichen. Die Pilze und die Zitronenscheiben auflegen. Das Backpapier und die Folie schließen. Einige kleine Löcher in die beiden Folien stechen und bei 200° C, 9-10 Minuten garen.
3. Die fertigen Pilze mit etwas Limettensaft beträufeln, nochmals etwas buttern und mit der salzreduzierten Sojasauce würzen.

Guten Appetit!