

# Gegrillte Kräuterseitlinge mit Thymian

- 
- 🕒 40 Minuten
  - 👤 2 Portionen
  - 📊 Schwierigkeit: 1 von 3
  - 🌱 Vegetarisch
  - 🌿 Vegan

## Zutaten

4 große Kräuterseitlinge  
4 Zweige frischer Thymian,  
alternativ getrockneter  
und gerebelter Thymian  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
1 TL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Kräuterseitlinge gut putzen und halbieren. In einer Schüssel oder Auflaufform die Gewürze und den Knoblauch mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft mischen. Nun die Kräuterseitlinge in dieser Mischung ca. 30 Minuten marinieren.

Die marinierten Kräuterseitlinge bei hoher Hitze ca. 5 Minuten von beiden Seiten grillen bis sie goldbraun sind.

---

## Nährwerte pro Portion

Kalorien 264 kcal / Kohlenhydrate 7 g /  
Protein 9 g / Fett 22 g

Erfahre mehr  
über uns unter:  
**biopilzhof.de**



BIOPILZHOF



Deutsche  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-005

