



Gefüllte Portobello-Pilze vom Grill mit Mango-Balsamico Dressing

Lust auf ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis? Probiere gefüllte Portobello-Pilze vom Grill mit Mango-Balsamico-Dressing! Ein perfekter Mix aus herzhaft und fruchtig – einfach zuzubereiten und ein echter Genuss.

Zutaten

4 Portionen

Zutaten gefüllte Pilze

4 Portobello-Pilze, groß

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel, rot

1 Zucchini

1 Paprika, rot

1 EL Byodo Brat-Olive Mild

1 TL Currypulver

4 EL Byodo Curry-Mango Sauce

100 g Ziegenfrischkäse

80 g Blattsalat

1 Baguette, klein

Zutaten Dressing

3 EL Byodo Mango-Balsamico Senf

3 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland

2 EL Byodo Apfelessig, klar

2 TL Agavendicksaft

Byodo Bio-Meersalz, fein

Zubereitung

Die Portobello-Pilze putzen und die Stiele entfernen. Anschließend den Grill auf etwa 200 °C vorheizen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zucchini und die Pilzstiele in kleine Stücke schneiden, die Paprika in vier große Spalten teilen und mit Olivenöl bepinseln. Die Paprika auf den Grill legen und für circa sechs Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt ist. Danach die Paprikastücke vom Grill nehmen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel Zucchini, gegrillte Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Currypulver und Curry-Mango Sauce vermengen. Die Pilze mit der Mischung befüllen und den Ziegenfrischkäse auf der Füllung verteilen. Die Hitze des Grills auf etwa 150°C reduzieren und die gefüllten Pilze bei geschlossenem Deckel für 20 bis 30 Minuten grillen.

Währenddessen den Blattsalat waschen und trockenschleudern. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für das Dressing gut mit einem Schneebesen aufschlagen. Das Baguette in Scheiben schneiden. Zum Servieren den Salat mit dem Dressing vermischen und zusammen mit den gefüllten Pilzen und den Brotscheiben auf Tellern anrichten.

