

Gefüllte Pilze

8 Riesenchampignons (oder andere große Pilze, z.B. Portobello)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
6 Tomaten
4 EL Olivenöl
2 EL Vollkorn-Semmelbrösel
1 TL getrockneter Oregano
Salz, Pfeffer
80 g Feta

- Pilze putzen und die Stiele herausdrehen. Stiele fein würfeln. Kappen aushöhlen.
- Schalotten und Knoblauch fein würfeln.
- Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln.
- Für die Füllung 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
- Gewürfelte Pilzstiele, Schalotten und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten braten. Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten einköcheln lassen.
- Vom Herd nehmen, die Brösel und den Oregano untermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Pilzkappen mit dem restlichen Öl bepinseln und füllen.
- Auf den Grill legen und bei geschlossenem Deckel 10–15 Minuten grillen. (Die Pilze können auch in Alufolie eingepackt werden.)
- Feta zerbröseln. Auf den Pilzen verteilen und weitere 4–5 Minuten grillen.

Tomaten vom Grill

8 Fleischtomaten
4 EL Olivenöl
½ Bund Oregano (ca. 10g)
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

- Die Tomaten waschen und halbieren, mit etwas Öl einpinseln, mit der Schnittfläche auf eine Tisch- oder Holzkohlegrill legen und in wenigen Minuten goldbraun grillen.
- In der Zwischenzeit Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
- Knoblauch schälen.
- Beides hacken.
- Restliches Öl mit dem Oregano, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.
- Die Schnittflächen der heißen Tomaten mit der Mischung einstreichen und heiß servieren.