

Friederike's Pesto



Dieses Rezept wurde vom Kreisverband Ebersberg speziell für die Landesgartenschau Burghausen 2004 entwickelt.

600 g Austernpilze

6 EL Olivenöl

1 EL Sojasauce

1 TL gekörnte Gemüsebrühe (Streuwürze)

12 EL Apfelwein (Cidre) oder Weißwein

1 Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum)

Frisch gemahlener Pfeffer

Die Kräuter sehr fein schneiden und mit den anderen Zutaten verrühren und während des Grillens esstöffelweise über die Pilze geben.

Dazu Toastbrot reichen.

Man rechnet pro Portion 150 g frische Pilze, Garzeit 5 – 20 Minuten, je nach Menge und Größe. Je nach Geschmack, kann alternativ die Menge Wein reduziert und durch Gemüsebrühe ersetzt werden.

