

Portobello-Pilze mit cremiger Tomaten-Feta-Füllung - Rezept von CHAR-BROIL®

So köstlich mit Tomate, Feta und frischen Kräutern gefüllt und frisch vom Grill, machen diese Portobello-Pilze als vegetarische Alternative oder leckere Beilage beim nächsten Grillabend einiges her!

Zubereitungszeit: 35 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Für die Portobello-Pilze:
 - 4 große Portobello-Pilze
 - 15 kleine Tomaten
 - 1 Pck. Feta
 - 1-2 Knoblauchzehen
 - 4 EL Parmesan
 - frische Gartenkräuter
 - Salz & Pfeffer
- Für den Kräuterdip:
 - 300 g Joghurt
 - 150 g Schmand
 - 1 Bnd. frischer Schnittlauch
 - 1 Bnd. frische Petersilie
 - 1 EL frischer Zitronensaft
 - 1 TL Paprikapulver
 - 1 Knoblauchzehe
 - Salz & Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Heize deinen Grill auf ca. 200 Grad vor.

Schritt 2

Die Pilze, Tomaten und Kräuter kurz mit Wasser abspülen und mit einem Messer den Stiel der Pilze entfernen.

Schritt 3

Tomaten klein schneiden, Feta-Käse zerbröseln, frische Kräuter fein hacken und zusammen mit den gepressten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Die Pilze mit der Tomaten-Feta-Masse befüllen und anschließend mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Schritt 5

Die gefüllten Portobello Pilze rund 10-15 Minuten auf dem Grill garen lassen. Verwende dabei am besten eine Plancha-/ Grill-Platte oder eine Grillschale. Sobald die Füllungen schön creamy und die Riesenchampignons selbst weich sind, sind sie auch schon bereit zum Servieren.

Schritt 6

Um dein Portobello-Geschmackserlebnis noch mit einem frisch sommerlichen Joghurt-Kräuterdipp aufzupeppen, die frischen Kräuter gründlich waschen, trocknen und klein hacken. Zusammen mit dem Joghurt und Schmand in eine Schüssel geben, einen Spritzer Zitronensaft sowie den gepressten Knoblauch hinzufügen und alles kräftig miteinander verrühren. Abschließend mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™

€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill

€ 369,99

Hervorragend

