

# Champignon- spieße

mit Senf und  
Honig



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

10–12 große Champignons  
4 Frühlingszwiebeln  
¼ Bund Petersilie  
4 EL Olivenöl  
2 EL Essig  
2 EL Honig  
1 EL Senf  
Salz  
Pfeffer  
–  
Knoblauchsauce  
Milde Salsa  
Grill-Spieße

## ZUBEREITUNG:

1. Für die Marinade Essig, Honig, Senf und Olivenöl zusammen mit Salz und Pfeffer mischen.
2. Außerdem die Frühlingszwiebeln in 2–3 cm lange Stücke schneiden.
3. Die Pilze je nach Größe im Ganzen oder halbiert darin mit den Frühlingszwiebeln marinieren und anschließend alles auf lange Spieße aufreihen.
4. Anschließend für 5–10 Minuten ringsherum grillen.
5. Zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit frischem Brot und Grillsaucen servieren.