

WÜRZIGE EIERSCHWAMMERL-PAKETE VOM GRILL



400	g	Eierschwammerl
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salzflocken
1	Prise	Pfeffer
1	Bund	frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Majoran)

- 1 Die Eierschwammerl sorgfältig putzen und auf 4 Stück Alufolie aufteilen. Die Folie muss groß genug sein, um jeweils ein Viertel der Eierschwammerl in einem dichten Alu-Packerl zu verschließen.
- 2 Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer (nach Geschmack auch mit etwas Paprikapulver) abschmecken. In jedes Packerl ein paar Zweige Kräuter legen. Fest verschließen und auf dem Grill ca. 5 - 10 Minuten, je nach Größe der Schwammerl garen.