

abbrausen, abtropfen lassen und dann in einem Mixer grob pürieren. Die Auberginenwürfel auspressen und mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Oliven, Ei, Zitronenschale, Semmelbröseln und Tomatenmark zu den Kichererbsen geben. Alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und dem Chilipulver abschmecken.

4. Die Kichererbsenmasse in acht gleich große Portionen teilen. Mit leicht angefeuchteten Händen zu Küchlein (also Pflanzlerl) formen.

5. Den Rost sehr gut einölen. Die Pflanzlerl auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 7–8 Minuten grillen.



GEFÜLLTE PORTOBELLOPILZE

4 Portobellopilze
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl
1 EL Pinienkerne
½ Bund Rucola
4 getrocknete Tomaten in Öl
Salz
Pfeffer
100 g Taleggio
Öl zum Bepinseln

Für 4 Portionen

🕒 18 Min Zubereitung

Pro Portion ca. 220 kcal

1. Die Portobellopilze mit einem feuchten Tuch abreiben. Stielenden abschneiden. Restliche Stiele herausdrehen und fein hacken. Aus den Hüten mit einem Teelöffel die dunklen Lamellen herauskratzen und

etwas kleiner hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün fein schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pinienkerne kurz anrösten. Pilzstiele, -lamellen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln dazugeben und alles 3–5 Min. unter Rühren dünsten; in eine Schüssel geben.

3. Rucola waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele in feine Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in winzige Würfel schneiden. Beides zur Pinienkern-Mischung geben, vorsichtig salzen und pfeffern. Taleggio entrinden, in sehr kleine Würfel schneiden und unterrühren.

4. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Pilzhüte mit Öl bepinseln, mit der offenen Seite nach unten auf den Rost setzen und bei mittlerer Hitze 3–5 Min. grillen. Die Hüte umdrehen, mit der Käsemischung füllen und ca. 8 Min. weitergrillen (möglichst mit geschlossenem Deckel), bis der Käse leicht geschmolzen ist.