

# Champignons vom Grill

---

- 500 g ganze Champignons
- 4 Knoblauchzehen
- 5 EL Sojasauce
- 5 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

# Zubereitung

---

Den Knoblauch sehr feinschneiden und mit Öl und der Sojasauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

dem Verschliessen mit der Marinade übergießen.

Die Champignons aufteilen und in Päckchen Alufolie verpacken. Vor

Einige Minuten bei mittlerer Hitze grillen.