**Pilzspieße zum Grillen**

Zutaten: 300 g Champignons

3 Zwiebeln

Öl

Salz und Gartenkräuter

Die Champignons putzen und halbieren. Die Zwiebel in große Stücke schneiden. Auf Schaschlik spieße abwechselnd Pilze und Zwiebel schieben.

Die Spieße in eine flache Schale geben und mit Öl, Salz und Kräuter würzen. Eine halbe Stunde ziehen lassen und dann auf eine Aluschale auf dem Grill rösten. Das Öl mit Gewürz, das in der Schale geblieben ist, auf die Pilze streichen.

