

Rosmarin-Champignons

Schnell zubereitet und sehr lecker als Beilage beim Grillen, zum Picknick oder als Bestandteil eines gemischten Vorspeisen-Tellers!

Zutaten als kleine Beilage oder Vorspeise für 3-4 Personen:

500 g Champignons, möglichst klein und gleich groß
2-3 EL Olivenöl
2-3 EL dunkler Balsam-Essig
Kräutersalz
1-2 EL fein gewiegte frische Rosmarin-Nadeln
2-3 EL Schnittlauch-Röllchen



©FBB/Alexander Heyd

Zubereitung:

Die Pilze wie gewohnt reinigen und die Stielenden abschneiden. Nach Bedarf halbieren oder vierteln. Die vorbereiteten Pilze in Öl anbraten und gar schmoren. Dabei sollen die Pilze zunächst etwas Farbe annehmen, Pfanne dann mit einem Deckel abdecken und die Flüssigkeit am Ende der Garzeit bei starker Hitze kurz verdunsten lassen.

In der Zwischenzeit die Kräuter vorbereiten und die übrigen Zutaten bereitstellen. Die gegarten Pilze in eine Schüssel umfüllen und noch heiß mit Essig, Kräutersalz und Kräutern würzen.

Man kann die Pilze sofort servieren oder über Nacht durchziehen lassen. Dann vor dem Servieren ggf. noch mal mit Salz oder Essig abschmecken.