

Marinierte Champignons

Champignons in aromatischer Soße! Die perfekte Beilage zu Kurzgebratenem!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für 4 Personen

400g frische Champignons
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
Rosmarin
Balsamico
1 EL geschnittene Petersilie
Salz
Pfeffer

1. Champignons putzen. Knoblauch sehr klein würfeln.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und einige Stängel Rosmarin zugeben und kurz braten. Champignons zugeben und unter rühren einige Minuten gut anbraten.
3. Mit Balsamico, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Diese marinierten Champignons passen sehr gut zu kaltem Buffet.

