

Marinierte Champignons



Zutaten für 6 Personen

250 g (= ca. 22) Champignons
1 Knoblauchzehe
Schuss Weißwein
Saft 1/4 Zitrone
Petersilie
Thymian
Olivenöl
Salz und Pfeffer, Flor de Sal Herbes Mediterranies

Zubereitung

Die Champignons putzen und den Stiel rausbrechen (den braucht man nicht mehr). Champignonköpfe in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Flor de Sal würzen und leicht Farbe nehmen lassen.

Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, klein geschnittenen Knoblauch, Thymian und etwas Zitronensaft dazu, leicht köcheln lassen bis die Champignons gar sind.

Pilze und Sud in ein Glas füllen, gehackte Petersilie dazu und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nun großzügig Olivenöl auf die Champignons gießen und dann das Glas verschließen. Mindestens eine Stunde marinieren. Bewegt man das Glas dazwischen immer wieder, so verteilt sich die Marinade besonders gut.

Gutes Gelingen!