

Vegetarische Rezepte

Champignons Mit Knoblauch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pilz, Spanien, Tapa, Vegetarisch

3	Essl. Olivenöl	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen; fein gehackt	Salz
450 g	Champignons; grob zerteilt	Pfeffer
4	Essl. Sherry Fino	2 Essl. Petersilie, frisch; gehackt
50 g	Pinienkerne	

In einer großen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin garen, bis er gerade eben braun wird.

Die Pilze hinzugeben und unter Rühren braten, dann den Sherry und die Pinienkerne einrühren. Wenn die Flüssigkeit aus den Pilzen fast verdampft ist, salzen und pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken.

Mit Petersilie bestreuen und servieren.