

KNOBLAUCH-CHAMPIGNONS



Zutaten für 2 Portionen:

250 g Champignons (klein)
4 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
3 EL natives Olivenöl
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die Petersilie in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kurz anbraten. Anschließend den Knoblauch dazugeben. Beides für ca. 10 - 15 Minuten bei mittlere Hitze andünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Anschließend die Schale der Zitrone abreiben. Die Pilze salzen, pfeffern und mit dem Abrieb der Zitrone und etwas Zitronensaft verrühren. Pfanne vom Herd nehmen und die Petersilienstreifen unterrühren.

Dazu schmeckt ein frisches Baguette sehr gut.