

Marinierte Champignons



Für Menschen mit Geschmack.



bioladen.de

Marinierte Champignons



ZUTATEN

- 500 g **bioladen***Champignons
- 4–5 EL **bioladen***Olivenöl
- 1 Handvoll frische **bioladen***Kräuter (Je 2–3 Stiele Thymian und 1 Zweig Rosmarin), ersatzweise 2 TL „Italienische Kräuter“, getrocknet.
- 1–2 EL Zitronensaft oder Aceto Balsamico
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1–2 **bioladen***Knoblauchzehen, feingehackt
- ½ Bund glatte **bioladen***Petersilie, fein gehackt



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de/rezepte

ZUBEREITUNG

1. Pilze gründlich säubern und putzen. Je nach Größe eventuell halbieren oder vierteln.
2. 2-3 EL Olivenöl in einer großen, breiten Pfanne erhitzen. Wenn man keine große Pfanne besitzt, bereitet man die Menge in Portionen zu: Nur so viele Champignons in die Pfanne geben, wie nebeneinander hinein passen, damit die Pilze nicht wässrig werden.
3. Die Champignons darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten. Thymian- und Rosmarinzweig, bzw. die getrockneten Kräuter, werden direkt mit in die Pfanne gegeben.
4. Champignons aus der Pfanne nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den feingehackten Knoblauch unterheben.
5. Mit Zitronensaft oder Balsamico und dem restlichen Olivenöl beträufeln.
6. Die Champignons mindestens 30 Minuten marinieren. Petersilie erst kurz vor dem Servieren über die Pilze streuen.



BIO-PILZE VON LÖCKE

Volker Löcke gründete 1998 die Bio-Pilzzucht Löcke in Hohenahr. Während einer Ferienarbeit in seiner Schulzeit entdeckte er seine Leidenschaft für Pilze. Der Beginn für die ökologische Produktion.



bioladen.de/loecke