

Rezept

Champignon-Walnuss-Topping

Ein Rezept von Champignon-Walnuss-Topping, am 25.04.2024

Zutaten

40 g Walnusskerne	125 g feste Champignons
3-4 Stiele Petersilie	1 Schalotte (30 g)
1 EL Rapsöl	Meersalz
schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und klein hacken. Die Pilze trocken putzen und sehr fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Die Schalotte schälen und fein würfeln.
2. Die Schalotte im heißen Öl glasig dünsten, die Pilze zugeben, unter Rühren bei starker Hitze so lange braten, bis die austretende Flüssigkeit verkocht ist. Salzen, pfeffern und vom Herd nehmen. Walnüsse und Petersilie untermischen.