Rezept

Champignons mit Minze

Ein Rezept von Champignons mit Minze, am 24.04.2024

Zutaten

500 g	Champignons
3 Zweige	Marokkanische Minze
50 g	Butter
	Salz
2-3 EL	Weißwein
2	Sardellen in Lake (Glas)
1/2 Bund	glatte Petersilie
2 EL	Pflanzenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze trocken säubern. Kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren. Sardellen abspülen und fein hacken. Minze und Petersilie waschen, die Blättchen abzupfen und getrennt fein hacken.

---

2. In einer Pfanne Butter und Öl stark erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze braten und leicht bräunen. Sardellen und Minze zugeben, salzen und pfeffern. Mit Wein beträufeln, kurz erhitzen und mit Petersilie bestreuen.