

Rezept

Kräuterchampignons

Ein Rezept von Kräuterchampignons, am 17.04.2024

Zutaten

400 g g braune Champignons	1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian	1 Stiel Petersilie
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Öl	2 EL Aceto balsamico
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und halbieren. Rosmarin, Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und getrennt fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Champignons darin 3-4 Min. anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch dazugeben und 2 Min. weiterbraten. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie untermischen und warm oder kalt servieren.