

## Rezept

# Kräuterchampignons

Ein Rezept von Kräuterchampignons, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>400 g</b>	g braune Champignons	<b>1 Zweig</b>	Rosmarin
<b>3 Zweige</b>	Thymian	<b>1 Stiel</b>	Petersilie
<b>1</b>	Zwiebel	<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>2 EL</b>	Öl	<b>2 EL</b>	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.