Rezept

Pilz-Antipasti

Ein Rezept von Pilz-Antipasti, am 29.04.2024

Zutaten

je 100 g	Champignons, Austernpilze, Steinpilze, Pfifferlinge und Pioppini
3 Zweige	Rosmarin
	Salz
3 EL	Honig
	Cayennepfeffer
3	kleine Schalotten
2	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 ml	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Pilze putzen und trocken abreiben, die Strünke der Austernpilze abschneiden. Kleine Pilze ganz lassen, größere in Scheiben oder Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, die Schalotten in Ringe schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.

2. In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Rosmarin darin kurz anbraten. Den Honig unterrühren, aufkochen und die Schalottenmischung mit dem Essig ablöschen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

3. Den Essigsud über die Pilze gießen, die Pilze abkühlen und vor dem Servieren am besten 2-3 Std. marinieren lassen. Dazu passt Ciabattabrot.