

## Tapas - Champignons an Knoblauch - Champiñones al ajillo

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 600 g   | braune Champignons, möglichst klein |
| 4 Zehen | Knoblauch                           |
| 1 Bund  | glatte Petersilie                   |
| 1       | Zitrone, Schale und Saft            |
| 2 EL    | Olivenöl                            |
|         | Salz, Pfeffer                       |



Champignons putzen, größere halbieren,  
Knoblauch in feine Scheiben schneiden,  
Petersilie hacken,  
Zitronenschale fein abreiben.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen, Pilze etwa 5 Minuten anbraten.

Danach die Hitze reduzieren, Knoblauch dazu geben und etwa 6 Minuten köcheln lassen.

Danach Pilze wenden, evtl. Olivenöl nachgießen, Pilze weitere 5-8 Minuten leise schmoren lassen.

Die Pilze sollen Farbe annehmen, aber noch Biss haben.

Zitronenschale unterheben und mit Salz, Pfeffer und 5 Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren und ziehen lassen.

Oder am Vortag zubereiten,

Die Champignons in Tapasschalen geben und mit Baguette servieren.

---

## Tapas – Champignons in Balsamico Kräuter Dressing

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 500 g | Champignons         |
| 2 EL  | Olivenöl            |
| 6 EL  | Balsamicoessig      |
| 4 TL  | Sojasoße            |
| 2     | Knoblauchzehe       |
|       | Kräuter de Provence |
|       | Salz, Pfeffer       |



Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Champignons putzen, Stiel etwas kürzen.

Olivenöl, Balsamico, Sojasoße, Knoblauch (gepresst), Kräuter de Provence, Salz und Pfeffer verrühren.

Dressing anschließend über den Champignons verteilen und alles in eine Auflaufform gegeben.

Pilze nun für ca. 15 Minuten in den Ofen.

Tipp: Am Vortag zubereiten

---

## Knoblauchsoße

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 200 g | saure Sahne            |
| 2     | Knoblauchzehen         |
| 1 EL  | gehackter Schnittlauch |
| 1 EL  | Zitronensaft           |
|       | Salz, Pfeffer          |

Knoblauch hacken,

Schnittlauch in Röllchen schneiden,

alle Zutaten miteinander verrühren, etwas ziehen lassen.