Knoblauch-Pilze

Ausländische Küche » Spanische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 600g Champignons
» 5 Knoblauchzehe(n)
» 4 EL Öl
» 1/4 TL Cayennepfeffer
» 5 EL Sherry fino
» Salz & Pfeffer
» 2 EL geh. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Champignons putzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Pilze darin ca. 7min unter Rühren bei mäßiger Hitze braten. Nach 4min den Knoblauch zugeben und mitbraten.

2. Anschließend Cayennepfeffer und Sherry einrühren und alles bei schwacher Hitze noch ca. 4min weiterdünsten. Champignons salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 169kcal/E4g/F12g/KH7g pro Portion

angelegt am: 18.07.2006 Rezept-Nr: 2117

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke