

# 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