

Petersilien-Champignons

Dieses Rezept ergibt eine leichte und bekömmliche Vorspeise. Man kann Petersilien-Champignons auch als Beilage servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 EL	Olivenöl
3 Stk.	Knoblauchzehe
220 g	Champignons
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
2 Scheiben	Schwarzbrot

Zubereitung

- 1. Herzhaft und würzig schmecken **Petersilien-Champignons** in jeder Saison. Zu Beginn eine große Pfanne auf dem Herd platzieren und Öl erhitzen.
- 2. Knoblauch abziehen und zerkleinern. Diese Knoblauchstücke in die Pfanne geben und goldbraun rösten.
- 3. Champignons reinigen, zerschneiden und in die Pfanne geben. Rund 5 Minuten lang durchrösten. Petersilie waschen und zerkleinern. In die Pfanne streuen.
- 4. Noch etwas salzen und mit getoastetem Schwarzbrot anrichten.

Tipp

Die Petersilien-Champignons als Vorspeise reichen.