Kräuterchampignons

Das Rezept der Kräuterchampignons ist kinderleicht in der Zubereitung. Die schmackhaften Pilze schmecken als Beilage aber auch als Hauptspeise, auch für Veganer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 21 min

Zutaten

500 g	Champignons
3 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Stiel	Petersilie
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
2 EL	Aceto Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kräuterchampignons** die Pilze putzen, mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen, halbieren oder vierteln.

2. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Nadeln oder Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauchzehe schälen fein hacken.

3. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Champignons und Zwiebel zirka 4 Minuten anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben und weitere 2 Minuten braten.

4. Mit Balsamico Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Petersilie untermengen und servieren.

Tipp

Zu den Kräuterchampignons ein frisches Vollkornbrot reichen.