

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.	Knoblauchzehen
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.