



KOCHREZEPTE

Pilz-Antipasti mit Zitronenmarinade

Zutaten für 4 Personen

400 g Champignons und/oder Stein- bzw. Austernpilze

4 Knoblauchzehen

1 Zweig Thymian

2 Stiele Petersilie

1 Stiel Oregano

4 EL Olivenöl

grobes Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Schnittlauchröllchen

1-2 EL Zitronensaft

Die Pilze putzen, säubern und in dünne Scheiben bzw. klein schneiden. Knoblauch häuten und in sehr feine Scheiben schneiden. Kräuter waschen trocknen und die Blättchen fein schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter und Schnittlauchröllchen und die Mischung mit Zitronensaft abschmecken.

Die Pilz-Antipasti mit einer kleinen Scheibe geröstetem Landbrot servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Praxissprechstunden

MO	DI	MI	DO	FR
08 – 13 15 – 18 Uhr	08 – 13 15 – 18 Uhr	08 – 12 – Uhr	08 – 13 15 – 19 Uhr	08 – 14 – Uhr