

Rezept marinierte Champignons

Eine Vorspeise, die sehr gut vorzubereiten ist, da die Champignons mehrere Stunden durchziehen sollten.

Zutaten:

500 g Champignons, möglichst kleine
3 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
5 EL Balsamico
Rosmarin
Salz
 $\frac{1}{2}$ Chilischote

Zubereitung:

Für die marinierten Champignons zunächst die Champignons unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch ordentlich abreiben, sodass dabei eventuelle Erde und bräunliche Verfärbungen abgerieben werden.

Den Knoblauch abziehen und ganz fein hacken.

In einer breiten Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin wird der Knoblauch zusammen mit dem Rosmarin angebraten, anschließend die Champignons in die Pfanne geben und unter Wenden mit anbraten.

Dabei sollten wirklich alle Champignons mit der Marinade bedeckt sein. Anschließend die marinierten Champignons mit dem Balsamico aufgießen, kräftig verrühren und mit Salz abschmecken.

Die Hälfte einer Chilischote entkernen und fein hacken, zum Schluss zu

den marinierten Champignons geben.

Die marinierten Champignons sollten nach Möglichkeit einen ganzen Tag durchziehen und eignen sich super als Vorspeise bzw. Beilage zu einem Grill-Abend.

[zurück zu den Grillrezepten](#)