

TAPAS – GEBACKENE PORTOBELLO CHAMPIGNONS

TAPAS – GEBACKENE PORTOBELLO CHAMPIGNONS

Portobello Pilze sind ja an sich nur große Champignons – bisher fand ich es also schade, dass ich sie nicht so oft bekomme wie ich das gerne hätte, es war aber auch nicht besonders dramatisch. Diesmal hat aber alles gepasst, ich habe gebackene Portobello Champignons als Tapas gezaubert und da kamen neben Knoblauch und roten Zwiebeln auch noch Petersilie und Zitrone mit auf den Pilz. Super lecker und weil uns die Pilze so gut geschmeckt haben kamen sie ein paar Tage später gleich nochmal als Beilage zum Steak auf den Tisch. Eine ziemlich feine Kombination!



ZUTATEN ALS TAPAS ODER BEILAGE FÜR 2 PERSONEN:

4 Portobello Pilze

2 Knoblauchzehen

1/4 rote Zwiebel

1/2 kleines Bund Petersilie

6 EL Olivenöl

1 Zitrone

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

4 EL Olivenöl in ein kleines Schälchen geben und den Knoblauch hinein pressen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und die Petersilie fein hacken. Beides zusammen mit dem Zitronenabrieb zum Knoblauchöl geben und mindestens 10 Minuten stehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Pilze waschen und außen mit je 1/2 EL Olivenöl einreiben. Die Pilze mit der Unterseite nach oben auf ein Backblech legen und das Knoblauchöl samt Petersilie und Zwiebel auf alle Pilze gleichmäßig verteilen. Die Portobello Champignons mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.



Die fertig gebackenen Pilze aus dem Ofen holen und als Tapas auf einem passenden Schälchen* anrichten. Als Beilage kommen sie natürlich einfach mit auf den Teller.

Wer möchte probieren?



© katha-kocht!