

TAPAS – MARINIERTE CHAMPIGNONS MIT ZITRONE UND OREGANO

TAPAS – MARINIERTE CHAMPIGNONS MIT ZITRONE UND OREGANO

Am letzten Sonntag haben wir das italienische Restaurant Casa di Legno hinter der Rummelsburg entdeckt – davon muss ich euch unbedingt mehr erzählen, aber heute habe ich erst einmal das Rezept für ein paar super leckere, marinierte Champignons mit Zitrone und Oregano für euch. Die haben wir dort nämlich als Vorspeise bestellt und sie waren so lecker, dass ich sie nur zwei Tage später Zuhause nachgemacht habe. Ob ihr sie als Tapas, kleine Vorspeise oder als Snack zum Wein macht ist natürlich euch überlassen – die kleinen Allrounder passen eigentlich immer!



ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN MARINIERTE CHAMPIGNONS:

200g braune Champignons

1 Zitrone

1 kleines Bund Oregano

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

5-6 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Champignons putzen und vierteln. In eine kleine Schüssel geben, den Knoblauch dazu pressen, die Schale von der Zitrone darüber reiben und den Saft von der halben Zitrone dazu geben. Die Oreganoblättchen von den Stängeln streifen und mit in das Schälchen geben. Alles großzügig mit Olivenöl beträufeln und gut vermengen. Ungefähr 30 Minuten marinieren lassen.

Eine Pfanne ohne zusätzliche Öl erhitzen und die Pilze hinein geben. Die Pilze braten bis sie gut gebräunt sind und sie auf passende Schälchen* verteilen.



Von der verbliebenen halben Zitrone ein Scheibchen abschneiden...



... und auf den Pilzen platzieren.

Schnell und lecker!

