

# Marinierte Champignons



## Zutaten für vier Personen:

500 g Champignons  
125 ml Olivenöl  
4 EL trockener Weißwein  
Saft von 2 Zitronen  
1 Lorbeerblatt  
2 Knoblauchzehen  
1/2 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle

1. Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Alle Zutaten außer den Champignons bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang köcheln. Lorbeerblatt und Knoblauchhälften dann entfernen.

2. Gesäuberte oder geschälte frische Champignons im ganzen oder halbiert dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

3. Nach dem Erkalten sind sie servierfähig. Man kann sie aber auch noch einige Stunden kalt mariniert lassen.

## Hinweise:

Einfach und gut vorzubereiten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, vegetarisch, Pilze, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023