Antipasti: Champignons

Kategorie: Vorspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g	kleine Champignons
1,0	Zitrone
3,0 EL	Olivenöl
55,0 ml	Weißwein
	Thymianblättchen
2,0 Zehen	Knoblauch
	Salz & Pfeffer
	Zucker
1,0 Schuss	Balsamico-Essig

(Angaben für 8 Personen)

Dieses italienische Antipasti-Gericht bereitet man am besten schon einen Tag vorher zu und lässt es im Kühlschrank über Nacht ziehen. Besonders gut geeignet und lecker sind sehr kleine Champignons, die man sogar ganz lassen kann.

Zubereitung

Die Champignons putzen, ggf. klein schneiden. Die Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen, die Champignons kurz darin anbraten, Zitronensaft und -schale, Weißwein und die Thymianblättchen dazugeben. Die Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse pressen, dazufügen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles drei Minuten köcheln lassen, den Balsamico-Essig dazugeben und alles abkühlen und im Kühlschrank ziehen lassen.