

# Knoblauch-Champignons

## **Für 2 Personen:**

450 g Champignons, weiße    5 EL Olivenöl                    2 gehackte Knoblauchzehen  
1 Spritzer Zitronensaft        4 EL Petersilie, gehackt    Salz, Pfeffer

Die Champignons mit einem Tuch abreiben, das Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin 30-60 Sekunden bräunen. Die Champignons hinzugeben, mischen und bei schwacher Hitze solange garen bis die Pilze das Öl aufgenommen haben. Nun bei schwacher Hitze garen bis die Pilze den Saft abgeben und sodanniterrühren (45 Min) bis der Saft verdampft ist. Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Petersilie unterrühren.

NN am 23. Mai 2024