



Zutaten

- 300 g Champignons
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl

Beilage, Vorspeise

Geschmorte Champignons

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorte Champignons mit Balsamico und Honig. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird's gemacht:

1. Salz, Pfeffer
2. Champignons mit einem Küchentuch abreiben, achteln und in einer Pfanne mit heißem Öl von allen Seiten kräftig anbraten.
3. Mit dem Balsamico Essig ablöschen und einkochen lassen. Mit den übrigen Zutaten abschmecken.
4. Das gegrillte Gemüse, die Garnelen und die Fenchelsalami auf einer großen Platte anrichten. Mit Parmesan, Oliven, Pinienkerne und Rucola/Basilikum dekorieren.