

Zutaten

- 8 Champignonköpfe
- Je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 2 EL dunkler Balsamico Essig
- 1 TL Honig
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

Champignons

Entdecken Sie unser köstliches Champignon-Rezept mit Kräutern. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Champignons im Ganzen in Olivenöl angehen lassen. Kräuter und Knoblauch hinzufügen und die Pilze mit Salz würzen. Austretendes Wasser wegkochen lassen, anschließend mit Essig ablöschen und einkochen lassen. Mit Honig und Pfeffer abschmecken.