

# Champignons auf griechische Art

## Champignons à la grecque



### Zutaten für 3-4 Personen:

250 g kleine, sehr frische Champignons  
1/2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
1/4 Bund Petersilie  
1 größerer Zweig Thymian  
75 ml Weißwein  
150 ml vorgekochte Tomatensauce (je zur Hälfte passierte Tomaten und Gemüsebrühe)  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Zitronensaft  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Champignons mit Küchentüchern sorgfältig säubern, Füße leicht einkürzen.  
2. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Petersilie sehr fein hacken.  
3. Zwiebel und Knoblauch in dem Olivenöl zusammen mit dem Thymianzweig Farbe annehmen lassen.  
4. Die geputzten Champignons zugeben und ein bis zwei Minuten schwenken.  
5. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Hälfte der vorgekochten Tomatensauce und das Lorbeerblatt zugeben. Mit etwas Zitronensaft, einer Prise

Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

6. Die Sauce sehr stark einköcheln. Lorbeerblatt und Thymianzweig entfernen. Die Masse in eine Schale füllen. Mit der restlichen Tomatensauce den Satz loskochen und dann diese Sauce noch über die Masse gießen.  
7. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mindestens fünf Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, oder auch über Nacht.

### Hinweise:

Der Traiteur Monsieur Berio in Saint-Tropez konnte das sehr gut (das Foto stammt von seinen Champignons à la grecque, 2005), aber man will solche Köstlichkeiten ja auch zu Hause essen.

Für die vorgekochte Tomatensauce hälftig Gemüsebrühe und passierte Tomaten 20-30 min sanft köcheln.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 360 min, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023