

Champignons in Knoblauchöl

Champiñones al ajillo



Zutaten für 2 Personen:

150 g Champignons oder Egerlinge (mittelgroß)

6 EL spanisches Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 getrocknete Chilischoten

Salz aus der Mühle

1. Pilze putzen und vierteln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und in ganz feine Stückchen schneiden.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Je drei EL Olivenöl in eine spanische Tapas-Schale geben (siehe Foto) und dann einen fein geschnittenen Knoblauch und eine entkernte und fein gehackte Chilischote. Die Schälchen auf den mittleren Rost im Backofen stellen und warten, bis das Olivenöl "brodelt" und der Knoblauch leicht anbräunt.

3. Die geviertelten Champignons inzwischen

in einer beschichteten Pfanne mit sehr wenig Olivenöl anbraten und schwenken. Noch nicht salzen.

4. Champignons in die Schälchen geben und in dem Olivenöl wenden. Sie brauchen dann einige Minuten im heißen Backofen, bis sie fertig sind.

5. Erst ganz zum Schluss mit wenig Salz aus der Mühle würzen.

Hinweise:

Wenn man die Champignons nicht vorher anbrät, brauchen sie entsprechend länger im Backofen. Geschmacklich bevorzugen wir die Variante mit vorherigem Anbraten.

Wenn die Pilze klein sein sollten, werden sie nur halbiert.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Pilze, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023