

Geröstete Champignons



Zutaten für 2 Personen:

250 g braune Champignons
Olivenöl
Knoblauchpulver
feines Meersalz
frisch gehackte Petersilie
(optional)

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Champignons putzen und mit dem Stiel nach oben in eine feuerfeste Form einlegen. Mit Hilfe eines Silikonpinsels ein wenig Olivenöl auf jeden Pilz geben und die Pilze mit Knoblauchgranulat würzen. Optional auch noch mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.
3. Die Pilze in der Form im Backofen etwa 12-15 min garen. Sie sollten schon etwas „brutzeln“ (Englisch: until sizzling).
4. Noch warm servieren. Meersalz bei Tisch bereitstellen - die Pilze

schmecken gesalzen besser.

Hinweise:

Die Champignons sollten nicht zu groß sein und in etwa gleiche Größe haben. Das Olivenöl könnte man vorher noch aromatisieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Vorspeisen, Pilze, Champignons, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023