

# Antipasti - marinierte Champignons

400 g Champignons  
(kleine Köpfe)  
2 Knoblauchzehen  
3-4 EL Olivenöl  
1 TL Rosmarin  
1 Prise Salz  
1 TL Honig  
4-5 EL Balsamico  
1 EL Petersilie



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Olivenöl in der gusseisernen Pfanne erhitzen und geputzte, kleine Champignonköpfe darin anbraten (größere Champignons in Stücke schneiden).

Knoblauch durch die Knoblauchpresse direkt zu den Champignons pressen und Rosmarin dazu geben.

Alles gut verrühren und abraten.

Leicht salzen.

Danach Balsamico mit Honig einrühren und solange braten lassen, bis der Balsamico einreduziert ist.

Mit Petersilie bestreuen.

Die marinierten Champignons schmecken am besten, wenn sie  $\frac{1}{2}$  bis 1 Tag im Kühlschrank ziehen können und passen perfekt zu einem Salat oder zum Grillen.