

Ein Bild, das Essen, hölzern, Gemüse, Im Haus enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

4 Portionen 20 min.

1. Champignons putzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den

Knoblauch darin 30-60 Sekunden leicht bräunen.

2. Die Champignons dazugeben und rühren, bis die Champignons das

gesamte Öl aufgenommen haben. Auf schwacher Hitze weitergaren bis

sie den Saft abgeben. Dann weiterrühren (4-5 Minuten) bis der Saft

verdampft ist.

4. Den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Petersilie unterrühren.

Guten Appetit!

**Zutaten:**

900 g Champignons (weiß)

10 EL Olivenöl

4 Zehen Knoblauch (gehackt)

2 Spritzer Zitronensaft

8 EL Petersilie (glatte, gehackt)

Salz und Pfeffer

**Knoblauch-Champignons**