

Rotkäppchen

Zutaten für 20 Apérohäppchen:

20 Stk. weisse / braune Champignons

10 Stk. Cherrytomaten

2-3 EL Knoblauchöl (Knoblauch in Olivenöl eingelegt)

2 Prisen Salz

etwas Oregano

Zubereitung:

Knoblauchöl in der Pfanne erhitzen und Champignons anbraten, Hitze reduzieren, Champignons ca. 3 min. zugedeckt ziehen lassen. Zum Schluss mit Salz und Oregano würzen. Cherrytomaten halbieren, mit kleinen Holzspiesschen die Champignons auf die halbierten Cherrytomaten steckenn und auf einem Teller anrichten.

VARIANTEN

Anstatt Knoblauchöl reines Olivenöl verwenden und nach Beliegen am Schluss beim Würzen eine gepresste Knoblauchzehe darunter rühren. Zwischen den Champignon und die Cherrytomate ein Stück Mozzarella einfügen.



En Guete



Kuhn Champignon AG, Alpsteinstrasse 56, 9100 Herisau Tel: 071 3537777; Fax: 071 3537776

Produktionsbetrieb: Fullerfeld, 5324 Full-Reuenthal Tel: 056 2675757; Fax: 056 2675756

www.kuhn-champignon.ch - info@kuhn-champignon.ch