

Marinierte Champignons

Zutaten für 4 Personen:

300 g Champignons
8 Stk. Cherrytomaten
1 Bund Schnittlauch
4 EL Zitronensaft
8 EL Walnussöl oder Olivenöl
2 TL Honig
1 kleine Knoblauchzehe
etwas Salz
etwas frisch gemahlene weissen Pfeffer

Zubereitung

Champignons und Cherrytomaten in dünne Scheiben schneiden, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Zitronensaft mit dem Öl und Honig kräftig verrühren, die Knoblauchzehe dazupressen, die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen. Eine breite Schale mit den Champignonscheiben Fächerartig auslegen, die Tomatenscheiben darauf Anrichten, Schnittlauch darüber streuen. Marinade nochmals kräftig verrühren, darüber giessen.



En Guete

