

# Champignons in Sherry

## Champiñones al jerez



### Zutaten für vier Personen:

500 g mittelgroße Champignons  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1/2 getrocknete Chilischote  
2 EL Olivenöl  
60 ml Sherry  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL fein geschnittene Petersilie

1. Champignons fein schälen, den Fuß ein bisschen einkürzen und in dickere Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Beim Knoblauch vorher den Keim entfernen.  
2. Die getrocknete Chilischote halbieren, unbedingt Kerne entfernen und ganz fein hacken. Alternativ frische Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.  
3. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauchzehe sowie die Chilischote darin mild andünsten.  
4. Die Pilzscheiben dazugeben und etwa fünf

Minuten braten, vorsichtig wenden, nicht heftig umrühren.

5. Mit Sherry ablöschen und mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen.

6. Mit fein geschnittener Petersilie bestreuen und möglichst warm als kleine Vorspeise servieren.

### Hinweise:

Die getrocknete Chilischote macht das Gericht gut, aber nicht zu scharf.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Vorspeisen, Tapas, Partygerichte, kaltes Buffet, Gemüse, Pilze, vegetarisch, spanisch

Erste Rezeptanregung: Aeppli, Beatrice: Tapas. Niedernhausen 1999, Falken Verlag, S. 16  
Anpassung und Foto: Walter Stand 08.01.2023