

Marinierte Pilze auf griechische Art

Manitaria



Zutaten für 4-5 Personen:

500 g Champignons
150 ml Olivenöl
150 ml Weißwein
1 Msp Salz
1 TL getrockneter Thymian
Pfeffer aus der Mühle
3 mittlere Knoblauchzehen
2 Zitronen
2-3 Zweige Petersilie

1. Weißwein und Olivenöl in einem mittleren Topf mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauchzehen hineinpressen, Thymian, gehackte Petersilie und den Saft einer Zitrone zufügen. Umrühren und aufkochen lassen.

2. Die Füße der Pilze etwas einkürzen, Pilze säubern und - je nach Größe - halbieren. In den Sud geben und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten zugedeckt leise köcheln.

3. Pilze und Sauce in eine Servierschale geben und abkühlen lassen. Erst dann mit Klarsichtfolie bedeckt im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.

4. Zum Servieren 15 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, optional mit weiterem Zitronensaft beträufeln und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Hinweise:

Bei uns servieren wir diese leckeren Pilze auf kleinen Tellern als eine Art Amuse-gueule zusammen mit einer Scheibe Baguette oder einer Ecke Fladenbrot.

Diese Pilze eignen sich auch gut für ein mediterranes Buffet. Man nimmt dann 1 kg Pilze, 200 ml Weißwein und Olivenöl, vier Knoblauchzehen und köchelt erst die eine und dann die

andere Hälfte der Pilze. Sehr praktisch, weil man die Pilze schon mittags machen kann.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 240 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Amuse-Gueule, Vorspeisen, Meze, Pilze, vegetarisch, griechisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023