

# Champignons mit Teriyaki-Marinade [Champiñones Teriyaki]



## Zutaten für 2-3 Personen:

250 g braune Champignons

60 ml Teriyaki-Sauce

1 EL Olivenöl

Weißbrot

1. Champignons putzen (Bei uns wird der Fuß eingekürzt und sie werden dünn geschält). Mittelgroße halbieren, größere vierteln.

2. Teriyaki-Sauce in einem kleineren Topf auf etwa die Hälfte einreduzieren.

3. Champignons in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl kräftig anbraten. In der reduzierten Teriyaki-Sauce wälzen und in eine kleinere Auflaufform geben. Mit dem Rest der Sauce beträufeln.

4. Backofen auf 200° vorheizen, die Champig-

nons ca. 20-25 min in der Form garen.

5. Mit Weißbrot servieren.

## Hinweise:

Rezeptanregung in Marbella, Tapas Bar Cortes, September 2019.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Tapas, vegetarisch, Champignons, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023