

TAPAS CHAMPIGNONS „AL JEREZ“



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 25 Min.



Zutaten:

- 750 g Champignons
- 4 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Chilischote
- 1/8 Liter Sherry, trocken
- Petersilie



Zubereitung:

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili in Olivenöl dünsten, Champignons zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit Sherry ablöschen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Tipp:

Vorsichtig mit der Chili arbeiten, sie kann sehr scharf sein.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik

HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE