

# Champions Antipasti

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/556631153485020/Antipasti-marinierte-Champignons.html>



- 400 g Champignons, kleine frische
- 2 Knoblauchzehe(n)
- Olivenöl
- Rosmarin
- Balsamico
- Salz
- evtl. Blattpetersilie, gehackte

Die Champignons putzen, den Knoblauch fein würfeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Rosmarin kurz anbraten, dann die Champignons dazu tun und mit braten. Mit Balsamico und Salz abschmecken und auskühlen lassen. Mindestens einen halben Tag, besser noch einen ganzen, durchziehen lassen. Mit gehackter glatter Petersilie garnieren.

Passt gut auf jedes Büffet als Vorspeise. Auch sehr lecker mit Baguette als kleines Gericht.

[beilage](#), [antipasti](#), [vegan](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezepte/champions\\_antipasti](https://recipes.beckesch.it/rezepte/champions_antipasti)

Last update: **2021/05/19 14:41**



