

Balsamico-Champignons

Für 4 Portionen

500 g Champignons geputzt $\frac{1}{4}$ Stange Lauch in Steifen 1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer 200 ml Balsamicoessig

Champignons in einer sehr heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Wenn sie Farbe annehmen, Hitze halbieren und den Lauch dazugeben. Fett abgießen und mit Balsamicoessig ablöschen. Zur Hälfte einkochen lassen, würzen und über Nacht ziehen lassen. Zu diesen Antipasti passen sehr gut dünn geschnittene Parmaschinkenscheiben und Parmesankäse in kleinen Stücken.

Frank Rosin am 18. September 2014