

Champiñones al Ajillo

Gebratene Champignons mit Knoblauch, Petersilie und Weißwein

VORBEREITUNG
15 Minuten

ZUBEREITUNG
15 Minuten

ERGIBT
12 Pintxos

ZUTATEN

- 24 kleine feste Champignons
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 ml trockener Weißwein
- 4 EL Olivenöl Extra Virgen
- 3 EL glatte Petersilie, gehackt
- Salz
- 12 Scheiben Baguette

ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



1 Pilze vorbereiten

Champignons trocken säubern und die Stielenden knapp abschneiden. Nicht in Wasser einweichen.



2 Brot rösten

Baguettescheiben goldbraun rösten und auf einer Platte bereitlegen.



3 Champignons anbraten

Pfanne stark erhitzen. Pilze in Olivenöl ohne Salz rundum kräftig anbraten.



4 Sauce fertigstellen

Hitze reduzieren, Knoblauch kurz mitbraten, mit Weißwein ablöschen und 3-4 Minuten einkochen. Salzen und Petersilie einrühren.



5 Pintxos anrichten

Je zwei Champignons mit Sauce auf eine Brotscheibe setzen, mit einem Spieß fixieren und heiß servieren.

GOZATU-TIPP: Die Pfanne nicht überfüllen und erst zum Schluss salzen, damit die Champignons kräftig bräunen. Den Knoblauch nur kurz mitbraten, damit er nicht bitter wird.