

Champignones al jerez



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Champignons, frisch	putzen, kurz waschen, trocken tupfen
1-2	Schalotten	Putzen und fein schneiden, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zutaten glasig dünsten. Champignons im Ganzen dazugeben und ca. 10 Minuten mitdünsten.
2	Knoblauchzehen	
1	Chilischote	
2 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer, mediterrane Kräuter	gut würzen
2 EL	Sherry	ablöschen
etwas	Zitronensaft und Zitronenschale	Mit Zitrone und Petersilie verfeinern, gut durchziehen lassen! Mit Weißbrot servieren!
	Petersilie	