

Champignons mit Chorizo

by Andreas - Sonntag, März 08, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/champignons-mit-chorizo/>

Passt wunderbar zu gedünstetem Gemüse.

300 gr. Chorizos

2 EL Olivenöl

500 gr. Champignons

2 Knoblauchzehen

1 EL Sherryessig

1 Bund Petersile

Salz, Pfeffer

Die Chorizos in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Champignons putzen in Scheiben schneiden (verwendet man kleine Champignons, so können die ruhig im Ganzen verarbeitet werden). Dann in die Pfanne und in etwas Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sherryessig dazugießen. Zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Hitze mit den Chorizo schmoren.

Petersilie hacken und zum Schluss untermischen. Die Champignons am besten warm servieren.