

Gebratene Champignons in Sherrysauce

by Andreas - Dienstag, Mai 26, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/gebratene-champignons-in-sherrysauce/>

Ist im Handumdrehen gemacht. Durch den Sherry bekommen die Champignons Geschmack.

250 gr. Champignons

30 gr. Pinienkerne

1 Zwiebel

1 Schuss Sherry (Medium)

3 EL Olivenöl

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anbraten und beiseite stellen. Die Zwiebel fein hacken und mit dem Olivenöl und den in Streifen geschnittenen Champignons anbraten. Die Pinienkerne dazu geben. Mit dem Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Schluß die gehackte Petersilie begeben. Als Beilage warm servieren.