

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: CHAMPIGNONS – GEBRATENE KNOBLAUCH CHAMPIGNONS (4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 5 große Champignon Pilze pro Person
- 1 Knoblauchzehe, gepellt und zerhackt
- 1 EL. Petersilie, gehackt

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Man würfelt pro Person 5 große Champignon Pilze, pellt und zerhackt 1 Knoblauchzehe und gibt beides in eine mit 1 El. Olivenöl erhitzte Pfanne.

Der Inhalt wird bei starker Hitze 5 Minuten unter ständigem Wenden gebraten. Nun fügt man 1 Teelöffel gehackte Petersilie und 1 TL Zitronensaft hinzu.