



Chili – Champignons

Zutaten

50 g Butter, 5 EL Olivenöl, 1 kg Champignons, 4 Knoblauchzehen, 1/4 frische rote Chili, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, nach Wunsch etwas Petersilie.

Die Champignons säubern. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch schälen und hacken. Die Chilis entkernen und ebenfalls fein hacken. Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons, Knoblauch und Chili bei mittlerer Hitze andünsten.

Wenn die Champignons leicht gebräunt sind den Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons in eine Schale geben und die gehackte Petersilie darüber streuen. Schmeckt warm oder kalt.

Für eine schärfere Variante einfach mehr Chili zugeben.