



Maroni-Champignon-Tapas (mediterranes, vegetarisches Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

- 500 g kleine Champignons
- 250 g Maroni geschält, gedämpft & verzehrfertig
- 4 Stk. Schalotten-Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ Bund frische Petersilie
- 1 Schuss Sherry
- Olivenöl

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl kurz anbraten.

Geputzte Champignons zugeben und ca. 5 Minuten andünsten lassen.

Die verzehrfertigen Maroni dazu geben, noch mal kurz anbraten und mit Sherry ablöschen.

Mit Pfeffer, Salz und frisch gehackter Petersilie würzen. Sofort servieren.