



## Zutaten:

400 g Champignons  
1-2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
2-3 EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
100 ml Sherry (medium dry)  
gehackte Petersilie  
geröstete Pinienkernen

## Tipp:

Wer's scharf mag: 1 Peperoni mit braten.  
Schmeckt warm und kalt.

## *Championnes en Jerez- Champignons in Sherry Beilage für 4 Personen*

## Zubereitung

Champignons putzen, vierteln. Knoblauch fein würfeln, zusammen mit den Champignons in Olivenöl etwa 5 min braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Sherry ablöschen, weitere 5 min braten. Mit Petersilie und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*