



## Tapas - Champignones al jerez

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Knoblauch und Chili in Olivenöl dünsten, Champignons zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit Sherry ablöschen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

**Arbeitszeit** ca. 25 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 25 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal

**Kcal p. P.** ca. 90



### Zutaten für 4 Portionen:

750 g Champignons, kleine

4 Schalotte(n)

4 Zehe/n Knoblauch

1 Chilischote(n)

1/8 Liter Sherry, trockener

Petersilie

Rezept von: hirlitschka