

Balsamico-Champignons

Zutaten:

200 g	kleine Champignons
1	Lauchzwiebel
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
1 TL	Zucker
2 EL	Balsamico-Essig



Zubereitung:

1. Pilze putzen, evtl. kurz waschen und abtropfen lassen.
Lauchzwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.
2. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Lauchzwiebel kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit Zucker bestreuen, kurz karamellisieren.
4. Mit Essig und 2 EL Wasser beträufeln, aufkochen lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

