

## Rezept

(reicht als Vorspeise für 4 Personen)

### Marinierte Champignons

600 g möglichst kleine frische braune Champignons (sog. <i>Steinpilz-Champignons</i> )	Pilze <u>putzen</u> : d.h. das Stielende ganz unten abschneiden und mit einem Messer die Haut oben auf der Kappe vom unteren Rand her abziehen. Größere Pilze halbieren.
125 ml <u>Olivenöl</u>	Die Hälfte der Pilze in etwas von dem Olivenöl in einer Bratpfanne anbraten. Dabei gelegentlich umrühren. Dauer ca. 4 Minuten. Dann die angebratenen Pilze in einen Topf geben. (Vgl. Foto unten „ <u>Blick in die Küche</u> “)
2 (oder mehr) rote Peperoni – je nach dem, wie scharf man essen will	Die Peperoni waschen und abtrocknen.  Die zweite Hälfte der Pilze zusammen mit den Peperoni ebenfalls in etwas Olivenöl anbraten, dabei gelegentlich umrühren und anschließend in den Topf geben. (Vgl. Foto unten „ <u>Blick in die Küche</u> “)
200 ml trockenen Weißwein 100 ml Gemüsebrühe aus Wasser und 1 gestrichenen Teel. <u>gekörnter Brühe</u> 50 ml Kräuteressig (oder ein anderer heller milder Essig) 2 Knoblauchzehen in Scheiben ½ Bund bzw. ½ Topf frischer Thymian (davon die abgezapften Blättchen)	Die links aufgeführten Ingredienzien mit dem restlichen Olivenöl in den Topf mit den angebratenen Champignons dazu geben.  Alles einmal aufkochen. (Vgl. Foto unten „ <u>Blick in die Küche</u> “)
1 gestr. Teelöffel Salz reichlich Pfeffer	nach dem Aufkochen dazugeben
Alles abkühlen lassen und noch mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.	
In eher flachen Tellern (Glasschüsselchen o.ä.) servieren, weil Öl und Pilze sich oben absetzen. Man hätte sonst unten zuviel Brühe.	
Dazu: Ciabatta oder Baguette oder Fladenbrot	