Knoblauch-Champignons

für 6 Personen

500 g	Champignons
5 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Spitzer	Zitronensaft
...	Salz und Pfeffer
4 EL	Peterli, gehackt
...	Zitronenspalten zum Garnieren

Die Champignons mit einem feuchten Küchenpapier abreiben und die Stiele dicht am Hut abschneiden. Grosse Champignons halbieren oder vierteln.

Das Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und den Knoblauch 30-60 Sekunden leicht bräunen. Die Champignons beigeben und bei starker Hitze und häufiem Rühren dünsten, bis die Pilze das gesamte Öl aufge-nommen haben.

Auf schwache Hitze herunterschalten. Wenn die Pilze ihren Saft abgegeben haben, wieder hochschalten und weitere 4-5 Minuten schmoren, bis der Saft verdampft ist. Zitronensaft beigeben und sparsam mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterrühren und gut mischen.

Die Champignons in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit Zitronenspalten garnieren.