

Zutaten für 4 Personen:

500	g	Champignons, kleine und geputzt
250	ml	Rotwein
150	ml	Wasser
2	EL	Olivenöl
2	ST	Thymianzweige
1	ST	Rosmarinzweig
		Salz
8	ST	Knoblauchzehen, nicht abgezogen
200	g	Frühlingszwiebel, weiße Teile 0,5 cm Scheiben der grüne Teil in fein Ringeln schneiden
		Pfeffer, frisch aus der Mühle

Herstellung:

1. Wein, Wasser, Olivenöl, Kräuter und Salz aufkochen lassen.
  2. Auf mittlerer Temperatur zurückschalten, den Knoblauch hinzugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
  3. Knoblauch herausfischen, Champignons und die weißen Teile des Frühlingszwiebel hinzugeben und bei halbaufgelegtem Deckel weitere 8 Minuten köcheln lassen.
  4. Die grünen Teile vom Frühlingszwiebel hinzugeben – 1 Minuten mitköcheln lassen und Pfeffer.
- Warmer zu Gebratenem reichen. . .
  - oder abkühlen in Gläser umfüllen und kühlen. . .
  - als Antipasti genießen.

