

## Balsamico-Pilze

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Beilage für 6 Personen

600 g gemischte Pilze (z. B.

Champignons, Austernpilze,

Shiitake), in Scheiben oder Stücken

Olivenöl zum Braten

1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt

3 Esslöffel Aceto balsamico bianco

1 Glas in Rotweinessig eingelegte

Zwiebeln (ca. 300 g), abgetropft

1 Esslöffel Thymianblättchen

1 Esslöffel glattblättrige Petersilie,  
grob gehackt

1/3 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Pilze portionenweise im heissen Öl kräftig braten, Knoblauch am Schluss kurz mitbraten. Aceto dazugießen, etwas einkochen. Zwiebeln begeben, Flüssigkeit vollständig einkochen. Kräuter begeben, würzen, lauwarm servieren.

