



BONIC DEL SUD

MALLORQUINISCHE CHILI-CHAMPIGNONS

BESCHREIBUNG:

Hier trifft Chili auf Champignons.
Eine ideale Tapa!

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

50 g Butter
5 EL Natives Olivenöl Extra
1-2 Spritzer Hola Habanero No.1 Chili Salsa
oder Hola Pica-Pica No.2 Chili Salsa (mild)
1 kg Champignons
4 Schwarze Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Zitronen-Balsamico
1 rote Chili, klein gehackt
Meersalz
Pfeffer
Petersilienzweige zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

- Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Chili entkernen und fein hacken. Mit Champignons und Knoblauch bei mittlerer Hitze unter häufigen Rühren 5 Min. andünsten. Mit der Chili-Salsa, Zitronen-Balsamico, Salz und Pfeffer würzen.
- Die Champignons in vorgewärmte Teller oder Schalen geben und sofort mit Petersilie garniert servieren. Dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachter Knoblauchbutter reichen.

