

Pilze in Honig

als Vorspeise für 2-4 Personen

Zutaten

250g große Pilze (z.B. Champignons), 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Fischsoße (aus dem Asiashop), 2 Esslöffel Honig, 2 Teelöffel frisches geschnittenes Liebstöckel- oder Selleriegrün, 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Pilze putzen und grob schneiden
2. Öl, Fischsoße, und Honig zum Kochen bringen
3. Liebstöckel, Pilze und Pfeffer hinzufügen
4. das Ganze lebhaft kochen lassen, damit die Flüssigkeit reduziert
5. so lange kochen, bis alles Wasser und die Fischsoße verdampft sind
6. zum Servieren mit dem verbliebenen Honig/Öl-Gemisch glasieren

Zeitbedarf

ca. 30 Minuten

dazu paßt

als Vorspeise oder als Beilage zu verschiedenen Gerichten ausprobieren

