

## Rezeptempfehlung:

### Antipasti mit gemischten Pilzen

#### Zutaten

- 600 g gemischte Pilze, z.B. Kräuterseitling, Shiitake, Austernpilz
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 100 ml Balsamico-Essig
- 2 EL flüssiger Honig
- Basilikum, Majoran, frisch od. getrocknet
- 1/2 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 Stange Stangensellerie

**Portionen:** 4

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

#### Zubereitung

Die geschälten Zwiebeln in Streifen und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Stangensellerie in sehr kleine Stückchen schneiden. Bei den Pilzen besonders große Exemplare klein schneiden, kleinere Exemplare ev. halbieren.

In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze bei großer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Dann Salzen und pfeffern und die Pilze herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln, Knoblauch und Stangensellerie im restlichen Öl kurz anbraten. Honig, Balsamico und 1 Prise Zucker zugeben und gut aufkochen.

Nun die gebratenen Pilze und die Kräuter zugeben und ca. 2 Minuten aufkochen. Nochmal salzen und pfeffern.

Abkühlen lassen und kalt servieren. Im Kühlschrank aufbewahrt und mit Olivenöl bedeckt sind die Antipasti einige Tage lang haltbar.