

# Mediterrane Pilz-Tapas mit Zitronen-Aioli

Geschmorte Pilze können so lecker sein!

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 20–25 Min. ||| mittel



Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch mit einer Prise Salz, Eigelb, Joghurt, 3 TL Zitronensaft und -schale in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Das Öl nach und nach langsam untermixen. Aioli bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.
- Für die geschmorten Pilze Schalotten schälen und fein hacken. Pilze vorsichtig putzen. Stielenden bei den Champignons abschneiden und alle Pilze der Länge nach in feine Scheiben schneiden.
- Öl und Butter in einer großen (gusseisernen) Pfanne erhitzen. Schalotte mit den Pilzen in die Pfanne geben und bei starker Hitze anbraten, dabei immer wieder wenden. Hitze reduzieren und Pilze abgedeckt 10 Min. weiter garen.
- Inzwischen Koriander waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen. Unter die Pilze mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Chiliflocken bestreuen. Heiß mit dem Zitronen-Aioli und einem knackigen Ciabatta genießen.

## Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise):

- 1 frische Knoblauchzehe
- ½ Bio-Zitrone
- Meersalz
- 2 Eigelb
- 2 EL Joghurt
- 125 ml neutrales Öl
- 2 Schalotten
- 150 g Kräuterseitlinge
- 150 g Austernpilze
- 200 g Champignons
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- schwarzer Pfeffer
- 5 Stängel Koriander
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 Ciabatta



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
 c/o Pretzlaw Communications  
 Kaiserdamm 13  
 14057 Berlin