

## MARINIERTE PILZE ALS FONDUEBEILAGE

---



### Beilage für 4 Personen

500 g	gemischte Speisepilze, z.B. Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge, Kräutersaitlinge
1-2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
1 TL	Honig
3 EL	Aceto Balsamico
je 2 Zweige	Rosmarin und Thymian
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die Pilze gründlich putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und den Rosmarin fein hacken.

In einer heißen Pfanne die Pilze zunächst ohne Fett 3-4 Minuten scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren, Butter und Knoblauchscheiben zugeben, eine Prise Salz dazu und nochmals 3 Minuten braten.

Honig und Balsamico-Essig hinzufügen und kurz einkochen lassen. Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmten Schalen zum fertigen Käsefondue servieren.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf  
[www.schweizer-chalet.de/rezepte](http://www.schweizer-chalet.de/rezepte)

En Guete!

