



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Marinierte Pilze



#### Zutaten Für 4 Portionen

- 500 g kleine braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Thymian
- 1 EL Akazienhonig
- 2 EL Crema di Balsamico
- 200 ml Gemüsebrühe

#### Zubereitung 15 min

Pilze putzen und Knoblauch in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Knoblauch in die Pfanne geben, mit Thymian bestreuen und 2-3 Minuten braten. Honig und Crema di Balsamico einrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. In Schraubgläser füllen, abkühlen lassen und kalt stellen. Die marinierten Pilze halten sich im Kühlschrank ca. 5-6 Tage.