Goofy’s Rezepte
Vorspeise: Salate

Austernpilze Provençale

4-Personen

Zutaten:

350	-	gr Tomaten
400	-	gr Austernpilze
3	-	EL Olivenoel extra native
2	-	Knoblauchzehen fein gehackt
2	-	Zwiebeln fein gehackt
1	-	TL Provencekräuter
250	-	ml Weisswein oder Ersatzweise Gemüsebouillon
1	-	TL Rotweinessig
etwas	-	Meersalz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2	-	EL Petersilie fein gehackt

Zubereitung:

Dir Tomaten an der Spitze kreuzweise einschneiden.
In einer Schaumkelle in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut zu lösen beginnt. Die Tomate schälen und den Stielansatz entfernen, dann würfeln.

Die Austernpilze putzen und in Streifen schneiden.

Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten im Olivenoel andünsten. Die Provencekräuter beifügen und etwa 3-Minuten mitdünsten.
Austernpilze, Weisswein und Rotweinessig dazugeben, aufkochen und auf kleinem Feuer 10-Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und die Petersilie unterrühren.

Als warme Vorspeise servieren.