

Eingelegte Champignons

750 g	Champignons
	Salz
2 EL	Weißweinessig
$\frac{1}{2}$	Zitrone (Saft)
1/16 l	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer
2	Knoblauchzehen, gehackt
2 Bd.	Petersilie, gehackt

Wasser und Salz zum Kochen bringen, Weißweinessig hinzugeben.

Die Pilze putzen, viertel und in das Wasser geben. Ca. 5 Minuten kochen lassen.

Pilze abschütten und gut abtropfen lassen.

Aus Zitronensaft und Öl eine Marinade herstellen, Knoblauch und Petersilie hinzugeben und mit Pfeffer würzen.

Pilze in die Marinade geben, gut vermischen und ggf. mit Pfeffer nachwürzen.

Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.