

## Knoblauch-Pilze

### Zutaten (3-4 Personen):

- 500 g Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Rapsöl
- 1-2 TL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- 50 ml Marsala
- 2 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Garnitur: Crème Fraîche oder Sour Cream

### Zubereitung:

- Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin unter Rühren bei starker Hitze etwa 4 Min. braten.
- Knoblauch und "rische's Reise ans Mittelmeer" dazu geben und bei reduzierter Hitze weitere 1-2 Min. braten.
- Marsala hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
- Pilze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und heiß mit einem Klecks Crème Fraîche oder Sour Cream servieren.