



Knoblauch Balsamico Champignons Spieße

Knoblauch Balsamico Champignons Spieße

400 g Champignons

2 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

0.5 Teelöffel Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Knoblauch Balsamico Champignons Spieße

1.

Balsamico, Olivenöl, fein gehackten Knoblauch, Sirup, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Sirup im Balsamico auflöst.

Champignons hinzufügen und gründlich mit der Marinade vermengen. Mind. 30 min. marinieren lassen – gerne länger.

Auf Spieße (Holzspieße vorher einweichen!) stecken und auf dem Grill ca. 8–10 min. garen, dabei regelmäßig wenden. Optional mit frischer Petersilie bestreuen.