



Pauls Honig-Pilze mit Rosmarin

Zutaten für 4 Personen:

etwas Zitronenabrieb

500 g Champignons

1 Zwiebel

2 TL Rosmarin

1 TL Öl

6 TL Honig

Rosenpaprika

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben. Die Zwiebeln anbraten. Die Pilze dazugeben und ca. 10 Minuten mitbraten.

Die Pilze mit Pfeffer und Salz würzen und den Zitronenabrieb sowie etwas Rosenpaprika dazugeben.

Den Honig über die Pilze geben und vermengen. Nun den Rosmarin dazugeben und alles gut durchrühren.