

## Marinierte Pilze auf Radicchio Prataioli marinati su radicchio

Antipasti / Vorspeise - Zutaten für 4 Personen

### Zutaten

500 gr Champignons 3 EL Olivenöl 1 TL Salz 1 EL Rohrzucker 2 Knoblauchzehen 0,5 dl Aceto Balsamico 1 Zweig Rosmarin, vom Zweigstreifen, fein hacken Pfeffer aus der Mühle 1 Radicchio

### Zubereitung

Champignons mit einem Pinsel putzen und frisch anschneiden. Unter Wenden im heissen Öl kurz andünsten. Salz und Zucker darüber streuen. Knoblauch dazupressen. Unter Wenden braten, bis die Pilze goldbraun sind. Mit Aceto ablöschen. Bei grosser Hitze auf dem Herd lassen, bis nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Gehackte Rosmarinnadeln unter die Champignons mischen. Salzen und pfeffern.

### Anrichten

Radicchioblätter dekorativ auf Teller oder eine Antipastiplatte geben. Lauwarme oder raumtemperierte Champignons darauf anrichten. Dazu passt ofenfrisches Baguette oder Knoblauch-Crostini