

Karamellierte Champignons

Champignons putzen und in Rapsöl anbraten.
Mit Balsamico ablöschen, salzen und pfeffern.

In einem Topf Zucker karamellisieren, etwas Wasser zugeben und mit einem Schneebesen das Karamell auflösen.
Karamellsauce zu den Champignons geben und mit etwas Saucenbinder kurz aufkochen.