



# Lauwarme Pilz - Rosmarin - Tomaten mit Basilikum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell trotzdem köstlich, passt zu Vielem

## Zutaten

- 150 g Shiitake Pilze, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 250 g Champignons, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 120 g gleichmäßig kleine Schalotten, geschält, halbiert
- 150 g gleichmäßig kleine Kirsch Tomaten ohne Blüte
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Handvoll frischer Basilikum in Streifen
- 2 kleine Rosmarin Zweige
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 6 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

In einer großen, beschichteten Bratpfanne ohne Fett, die Pilze rösten, Farbe nehmen lassen. (Ev. in 2 Durchgängen)

### Schritt2

Erst dann 3 El Olivenöl und den Knoblauch dazu geben.

### Schritt3

Salzen, pfeffern, ca. 7 - 8 min. bei reduzierter Hitze braten;

#### **Schritt4**

in eine Salatschüssel um leeren.

#### **Schritt5**

In einer 2. heißen Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin und Lorbeerblättern die Tomaten kurz schwenken und zu den Pilzen geben. Salzen, pfeffern, mischen, etwas durchziehen lassen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Rosmarin und Lorbeer wieder entfernen, lauwarm servieren, etwas Balsamico darüber träufeln und mit den Basilikum Streifen garnieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lauwarme-pilz-rosmarin-tomaten-mit-basilikum/>