Champignons aus dem Backofen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

* 1 knapper Teelöffel Salz
* 1 Esslöffel Sojasauce (am besten Shoyu)
* 4 Esslöffel Olivenöl
* 2-3 Knoblauchzehen
* 400 Gramm geputzte Champignons

* 2 Teelöffel frische Petersilie

Backzeit: 15min
Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Das Salz in der Sojasauce im *Schlagkessel* auflösen. Den Knoblauch mit dem *Spitzbubmesser* schälen und ganz fein hacken. Knoblauch und Olivenöl zur Sojasauce geben und gut miteinander vermischen. Die Champignons putzen, also die Stiele sauber abschneiden und überschüssige Erde entfernen. Kurz spülen und trocken tupfen. Champignons dann unter die Marinade mengen und mit dem *Softliner groß* gut durchmischen. Dann die *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star Vario* legen und die Champignons drauf und großzügig verteilen. Und rein damit in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen. Dort rund 15 Minuten drin lassen. Dann vorsichtig von der *Dauerbackunterlage* in eine Schüssel gleiten lassen. Die duftende Pilzpracht noch mit der Petersilie bestreuen und kalt stellen für eine Füllung oder heiß geniessen.