

# Champignon Vorspeise mit Zitronen & Petersilien Dip

Dieses Rezept stammt von meiner Schwiegermutter ☐☐

Diese einfache, aber raffinierte Vorspeise ist perfekt für den Sommer. Die zarten Champignons werden in Olivenöl angedünstet und mit frischen Kräutern und Zitrone verfeinert. Der cremige Dip mit Eigelb, Petersilie und Zitrone rundet das Geschmackserlebnis ab. Ideal als leichtes Mittagessen oder als Beilage zu Gegrilltem.



---

# Zutaten:

- **Champignons:**
  - 500 g frische Champignons
  - 1 EL Olivenöl
  - Salz, Pfeffer
  - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
  - Saft einer halben Zitrone
  - Eine Handvoll frische Petersilie, gehackt
- **Dip:**
  - 1 Eigelb
  - 5 EL Olivenöl
  - Salz, Pfeffer
  - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
  - Saft einer halben Zitrone
  - Eine Handvoll frische Petersilie, gehackt

# Zubereitung:

1. **Champignons vorbereiten:** Die frischen Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. **Champignons dünsten:** Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Champignons darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie dazugeben.
3. **Dip zubereiten:** In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit dem Olivenöl verquirlen. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie unterrühren. Mindestens 30 Minuten kalt stellen, damit der Dip fest wird.
4. **Servieren:** Die Champignons auf einer Platte anrichten und den Dip dazu servieren.

## Tipps:

- Für eine vegane Variante können Sie den Dip mit einer pflanzlichen Alternative zu Eigelb zubereiten.
- Servieren Sie die Vorspeise mit frischem Baguette oder Ciabatta.