Champignons mit Chili und Knoblauch

Zutaten:

800 g braune Champignons
4 bis 5 Knoblauchzehen
4 getrocknete Chilischoten
Paprikapulver, scharf
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 cl. Span. Brandy
Petersilie
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Die Champignons putzen vierteln und in reichlich Olivenöl anbraten. Die Chilischoten zerkleinern, die Knoblauchzehen fein hacken und mit Salz und etwas Paprikapulver zu den Pilzen geben. Pfeffer aus der Mühle je nach Geschmack zugeben. Alles ca. 20 Minuten garen und kurz vor Schluss die gehackte Petersilie und den Brandy zugeben.
Es kann warm oder kalt serviert werden. Wer es nicht so scharf mag, lässt 1 bis 2 Chilischoten weg.

