



CHAMPIGNONPFANNE



ZUTATEN:

400-600 g	Champignons
100 g	Creme Fraiche
100 g	Joghurt mild
100 g	Schlagrahm
3	Knoblauchzehen gehackt
1	rote Zwiebel
2 EL	glatte Petersilie
etwas	Butter
etwas	Olivöl

an Gewürzen:

Paprika, Cayennepfeffer
Basilikum, Majoran
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

In einer kleinen Schüssel bereitest Du als erstes die Knoblauchsaucе vor. Dazu vermischst Du den Joghurt mit dem Schlagrahm und dem Creme Fraiche. Die schmeckst Du alles ab mit 2 gehackten Knoblauchzehen, sowie Salz und Pfeffer.

In einer Pfanne erhitzt Du die Butter, gibst dann noch etwas Olivöl dazu und brätst die Champignons (die nicht zu groß sein sollten) darin für etwa 10-15 Minuten an. Wenn sie dann schön goldbraun sind, kommt die in kleine Würfel gehackte Zwiebel dazu, sowie die restliche klein gehackte Knoblauchzehe.

Nun würzt Du alles nach Belieben mit den restlichen Gewürzen ab und gibst zuletzt noch die klein gehackte Petersilie dazu.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

