

Champignonpfanne

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



kann und es ist **blitzschnell** fertig! Im Winter gehe ich gerne mal 'ne Runde über'n Weihnachtsmarkt und schlemme die ein oder andere Köstlichkeit - so bin ich auch auf die Idee gekommen, eine **Champignonpfanne wie vom Weihnachtsmarkt** zu machen. Du snackst die kleinen **Pilzköpfe** auch ganz gerne? Et voilà - hier hast du ein neues Lieblingsrezept für deine Pfanne! Oder bist du eher der Schlemmertyp, der es gerne sämig mag? Na dann mach doch eine **Pilzpfanne in Rahm**. Lass einfach das Grundrezept ein bisschen köcheln, so dass die Sauce reduziert. Egal für welche Variante du dich entscheidest - es wird schmecken! Also ran an die Pfanne!

Zutaten für 2 Portionen

Für die Pfanne

400 g kleine Champignons
1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Butterschmalz oder Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
6 Stängel Petersilie

Für die Sauce

2 Knoblauchzehen
200 g Joghurt oder vegane Alternative
100 g Schmand oder vegane Alternative
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

geröstetes Baguette

Besonderes Zubehör

Gusseisen Bratpfanne

- 1 -

Für die Pfanne Champignons putzen und größere Pilze halbieren. Zwiebel in Streifen schneiden und Knoblauch fein hacken.

- 2 -

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze hinzugeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Für die Sauce Knoblauch fein reiben und mit restlichen Zutaten zu einer cremigen Sauce verrühren.

- 4 -

Petersilie waschen und fein hacken. Champignonpfanne mit Petersilie garnieren und mit Knoblauchsauce servieren. Dazu passt frisches oder geröstetes Brot.

Eine aromatische **Champignonpfanne** ist ein Gericht, das ich mir gerne mal zum Feierabend gönne. Denn das Rezept ist so simpel, dass da wirklich nichts schiefgehen

Champignonpfanne

