WEIHNACHTSMARKT FÜR ZUHAUSE

Champignons

wie vom Weihnachtsmarkt

Mit cremiger Knoblauchsoße.



Zutaten

FÜR 2 PERSONEN



FÜR DIE CHAMPIGNONS

300 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Schnittlauch
1 EL Butter
Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer

FÜR DIE KNOBLAUCHCREME

200 g Crème fraîche
2 Knoblauchzehen
½ TL Salz
Pfeffer
1 EL Schnittlauch





Vorbereiten. Anbraten. Genießen.

So wird's gemacht

01 Knoblauchcreme anrühren

Bereite zuerst die Knoblauchsoße zu, damit sie durchziehen kann. Schäle die Knoblauchzehen und presse sie in eine Schüssel. Füge Crème fraîche und Schnittlauch hinzu. Rühre alles gut um und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

02 Champignons putzen

Putze die Champignons mit einem Küchentuch. Wasche sie nicht. Schneide das untere Ende etwas ab.

03 Zwiebel und Knoblauch schneiden

Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide beides in kleine Würfel.

04 Champignons kräftig anbraten

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Gib die Champignons in die heiße Pfanne und brate sie 5 Minuten kräftig an.

05 Zwiebel, Knoblauch und Butter dazugeben

Füge Knoblauch, Zwiebel und Butter hinzu. Brate alles weitere 5 Minuten.

06 Würzen und verfeinern

Würze die Champignons mit Salz und Pfeffer. Streue den Schnittlauch darüber und rühre alles um.

07 Servieren und genießen

Serviere die Champignons mit der Knoblauchcreme. Tipp: Ohne Knoblauch wird aus der Soße ein Kräuterdip.

Guten Appetit!