



Champignons in Knoblauchsauce

Für die Pilze:

500 g kleine braune Champignons

Etwas Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

2 Esslöffel Butter

Prise(n) Salz, Pfeffer

1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

1 Zwiebel

Für die Sauce:

200 g Creme Fraiche

6 Esslöffel Joghurt

2 Große(s) Knoblauchzehen

2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

1 Esslöffel Mayonnaise

1 Spritzer Leverno Zitronen-Fix

Prise(n) Salz, Pfeffer

Champignons in Knoblauchsauce

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

1.

Champignons putzen. Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Champignons in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Dann die Zwiebel und die Butter hinzufügen. 2-3 Minuten braten. Anschließend die Gewürze hinzufügen. Alles gut vermischen.

Für die Knoblauchsauce Creme Fraiche und Joghurt in eine Schüssel geben und mit fein gehacktem Knoblauch und optional mit Mayonnaise zu einer glatten Sauce verrühren.

Die Sauce mit dem Schnittlauch verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Zitronenfix abschmecken.

Nun die Champignons mit der Knoblauchsauce servieren und ggf. mit gehacktem Schnittlauch garnieren.