



Champignonpfanne

Zutaten

- 600 g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- Salz & Pfeffer
- neutrales Öl
- Paprikapulver
- 200 ml Rinderfond

Für den Dip:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL Schmand
- etwas Frühlingslauch
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Champignons putzen und die Stängel auf eine Länge kürzen. In der Bratpfanne ohne Öl kurz auf höchster Stufe anbraten.
2. Die Champignons in eine Schale geben und zur Seite stellen. Zwiebel in Streifen schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Zwei Knoblauchzehen zerkleinern und hinzufügen.
3. Dip zubereiten: Knoblauchzehe zerkleinern und Frühlingslauch in kleine Streifen schneiden. Saure Sahne, Schmand, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Lauch in einer kleinen Schale vermengen.
4. Sobald die Zwiebeln braun werden, die Pilze wieder hinzufügen. Mit einem Esslöffel Salz, etwas Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit dem Rinderfond ablöschen und unter geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze ca. 8-9 Minuten schmoren lassen.
5. Mit dem Dip servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

