| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 20 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# CHAMPIGNONS AUS DER PFANNE



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Die Zuchtpilze, einst als Champignon de Paris eine gesuchte Delikatesse, sind heute - da immer und überall erhältich - etwas unterschätzt. Die braunen haben einen etwas intensiveren Geschmack als die weissen.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 EL | Bratbutter | 400 g | Champignon |
| 1 | Zwiebel, kleine | 80 g | Saucenrahm |
| | | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Gehackte Zwiebel glasig dünsten.
2. Stielansatz der Pilze wegschneiden, trocken putzen und in gleich grosse Würfel schneiden. Pilzwürfel zur Zwiebel-Butter-Mischung geben und etwas salzen. 10 Min. bei kleiner Hitze braten.
3. Saucenrahm zugeben und durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. fein gehackte Petersilie zufügen.
4. Mit Nudeln oder Gemüse servieren.

TIPP: Pilzwürfel mit etwas Mehl bestäuben und mit Bouillon ablöschen. So erhalten sie mehr Sauce. - Vegane Alternative: Butter durch ein erhitzbares, pflanzliches Öl ersetzen.