

Kochen mit Klaus

Champignonpfanne mit Dip

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 800 g frische Champignons, 1-2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Butter,
- Salz, Pfeffer, 1 Pck. Ostmann Gewürzsatz für Pilzpfanne,
- 200 g Creme fraiche, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Creme fraiche mit $\frac{1}{3}$ Gewürzsatz, Kräutern u. Pfeffer verrühren u. abgedeckt kaltstellen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden.



2. Zwiebeln in heißer Butter andünsten. Pilze zugeben u. abgedeckt dünsten. Knobi einrühren. Offen weiter dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer u. restl. Gewürzsatz würzen, Kräuter einrühren.



3. Champignons auf Tellern mit Dip zur Beilage servieren. Mit frischer Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kräuter-Baguette servieren.

