

Champignon- Pfanne

Zutaten:

500g (eine Schale) Champignons weiß oder braun
2 kleine Zwiebeln
1 Becher Schlagsahne
2 TL Sonnenblumenöl
FeinSte Rubs No 5 BBQ pikant
FeinSte Rubs No 11 Curry
ggf. etwas Salz

Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden.
Die Champignons bürsten und je nach Größe halbieren oder vierteln.
Die Zwiebeln mit dem Öl in eine Pfanne glasig dünsten und dann die Champignons dazu geben.
Mit den Gewürzen No 11 und No 5 bestäuben und bei voller Hitze die Champignons anbraten.
Danach die Hitze reduzieren und mit Sahne ablöschen.
So lange köcheln bis die Flüssigkeit fast weg ist.
Noch einmal mit No 5 und ggf. mit Salz abschmecken und servieren.

Tipp: Beim anbraten noch Bacon Würfelchen dazu, schmeckt auch herrlich.

Guten Appetit

