

Champignons wie vom Weihnachtsmarkt

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g kleine Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer
- Salz
- 1 EL Schnittlauch gehackt
- 1 EL Butter
- etwas Olivenöl für die Pfanne
- **Für die Knoblauchsoße:**
- 200 g Creme fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer
- Salz
- 1 EL Schnittlauch gehackt



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So machst du die Champignons wie auf dem Weihnachtsmarkt selber

1. Als erstes bereitest du die Knoblauchsoße zu, damit sie ein wenig durchziehen kann. Dazu schälst du die Knoblauchzehen und presst sie in eine kleine Rührschüssel. Füge Creme fraiche und den Schnittlauch hinzu, rühre gut um und schmecke die Creme mit Pfeffer und Salz ab.
2. Putze nun die Champignons. Dafür reibst du sie mit einem Küchentuch ab. Waschen solltest du sie nicht. Schneide das untere Ende des Pilzstiels ein wenig ab.
3. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide beides in feine Würfel.
4. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne. Wenn die Pfanne schön heiß ist, gibst du die Champignons hinein. Brate sie für 5 Minuten kräftig an.
5. Füge jetzt den Knoblauch, die Zwiebeln und die Butter hinzu und brate alles für weitere 5 Minuten.
6. Würze die Champignons mit Pfeffer und Salz. Streue nun den Schnittlauch darüber und rühre die Champignons um.
7. Serviere die Champignons mit der Knoblauchcreme. Du magst keinen Knobi? Dann

lasse ihn einfach weg und du hast einen leckeren Kräuterdip.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

