



Schwabes

Rezeptideen

Champignon-Pfanne

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Champignons
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Weißwein
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Petersilie
- 1 Becher Creme fraîche
- **Schwabes Champignon Pfanne Gewürz**

Zubereitung:

Champignons putzen, waschen und je nach Größe blättrig aufschneiden oder halbieren. Dann Öl, zerdrückte Knoblauchzehe, fein gehackte Petersilie und Zwiebelringe in eine Pfanne geben.

Die vorbereiteten Champignons hinzufügen und mit 1 EL **Schwabes Champignon Pfanne Gewürz** bestreuen

10 Min. köcheln lassen, dann 2 EL Weißwein, 1 EL heißes Wasser und 1 Becher Creme fraîche dazugeben.

Nun nochmals 10 Min. köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren.

Heiß als Beilage oder selbstständiges Gericht servieren

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!