



CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHSOSSE

Zutaten:

2 Personen:

Pilz-Pfanne:

- 500g Champignons
- 1 große Zwiebel
- Öl zum Anbraten
- 2 EL Butter
- Paprika Edelsüß
- Rosmarin
- Oregano
- Salz, Pfeffer

Knoblauchsoße:

- 150g Joghurt
- 100g Schmand
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- italienische Kräuter

So geht's:

- 1** Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel schälen, Halbieren und in grobe Ringe schneiden. Die Pilze abreiben und ganz lassen.
- 2** Die Zwiebel in die heißen Pfanne geben und kurz andünsten, dann die Pilze dazugeben und mit andünsten. Die Butter und die Gewürze mit dazu geben. Eine Weile anbraten lassen.
- 3** Während die Pilze vor sich hin braten, die Soße zubereiten: Joghurt und Schmand miteinander verrühren und den Knoblauch hineinpresse. Die Gewürze, den Zitronensaft und das Olivenöl dazugeben und alles gut miteinander verrühren.
- 4** Die stark angebratenen Pilze auf einen Teller geben und die Soße direkt darauf geben.

