

Champignon Pfanne

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	Etwas / nach Bedarf
Estragon	Etwas / nach Bedarf
Champignons	250 g
Zwiebeln	1 Stk.
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Champignon in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln und andünsten, Pilze dazugeben, kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe, Estragon, Salz und Pfeffer würzen, Obers dazugeben und 5 Min. köcheln lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1152-Champignon-Pfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at