

Estragon-Champignons mit Röstbrot

Für zwei Personen

300 g mittelgroße Champignons	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter
100 ml Sahne	1 $\frac{1}{2}$ Zweige Estragon	3 Scheiben Landbrot
Chili	Salz	Pfeffer

Champignons abbrausen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze zusammen mit dem Knoblauch drei Minuten dünsten. Mit der Sahne ablöschen und alles fünf Minuten köcheln lassen. Estragon abbrausen, trocken wedeln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Estragon unter die Sahne rühren und alles nochmals kurz erhitzen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Brot in einer Pfanne kurz anrösten und mit den Champignons auf Tellern anrichten und servieren.

Nicholas Fanselow am 07. Dezember 2016