

Knoblauch-Champignons

Für 2 Personen:

500 g rosa Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
2 EL Butter	1 Prise Salz	

Den Strunk von den Champignons abschneiden. Die Champignons 10 Minuten bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter goldbraun braten (gelegentlich schwenken).

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und anschließend noch einmal fein hacken. Die Zwiebeln zu den Champignons geben und anschließend für 2 Minuten mitbraten.

Alles kräftig mit Gewürzsalz würzen und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein verkochen und währenddessen die Knoblauchzehe fein reiben, dazugeben und durchschwenken.

Die Petersilie fein hacken zu den Champignons in die Pfanne geben und durchschwenken.

Steffen Henssler am 30. März 2021