

Champignons in Cremesauce

Die Champignons in Cremesauce sind besonders als Beilage sehr beliebt. Dieses Rezept muss man probiert haben.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: JOYA

Zutaten

0.5 EL Öl
0.5 Stk. Zwiebel (fein gehackt)
400 g Champignons (kleine Würfel)
3 EL Petersilie (fein gehackt)
2 TL Zitronensaft
3 EL JOYA Finesse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin zuerst glasig dünsten, dann goldgelb braten. Champignons und 2 EL Petersilie untermischen, leicht salzen, unter Rühren 4 Minuten braten.
2. Zitronensaft und JOYA Finesse untermischen, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie unterrühren.

Tipp

Die Champignons in Cremesauce noch mit frischen Eierschwammerln kombinieren.

