

# Champignons wie vom Weihnachtsmarkt

Das Rezept von den Champignons wie vom Weihnachtsmarkt schmeckt selbst gemacht mindestens genauso gut und man spart auch noch Geld.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	FrISChe Champignons (weiß oder braun)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittlere Größe)
75 g	<a href="#">Kräuterbutter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 TL	Paprikapulver (rosenscharf)
2 TL	Gyrosgewürzmischung

## Zubereitung

1. Für die **Champignons wie vom Weihnachtsmarkt** als Erstes die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
2. Dann die Champignons am besten mit einer Pilzbürste putzen.
3. Nun die Kräuterbutter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen.
4. Anschließend die Zwiebeln darin glasig dünsten.

5. Danach die Champignons hinzufügen und von allen Seiten stark anbraten.
6. Letztendlich Salz, Pfeffer, Paprikapulver und das Gyrosgewürz hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis der entstandene Sud sämig geworden ist. Eventuell noch mal abschmecken und servieren.

## **Tipp**

Zu den Champignons wie vom Weihnachtsmarkt passen hervorragend ein Knoblauch-Dip und Toast oder Weißbrot.