

# Gebratene Champignons

(wie vom Weihnachtsmarkt)



## Das brauchst du:

500 g	frische Champignons	* Gemüsemesser
1	Gemüsezwiebel	* Holzbretter
1 Pck	Kräuterbutter	* Pfanne
1 Prise	Salz	* Pfannenheber
1 Prise	schwarzer Pfeffer	
1 TL	scharfes Paprikapulver	
2 TL	Gyrosgewürzmischung	
	Brot oder Baguette	
	Knoblauchdip	

## So geht´s:

1. Champignons putzen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Kräuterbutter zu Schäumen anfängt, die Zwiebel dazugeben und für 3 bis 4 Minuten anschwitzen, dabei die Pfanne hin und her schwenken!

3. Die Pilze dazugeben und braten, bis sie leicht Farbe bekommen haben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gyrosgewürzmischung abschmecken, danach für ca. 2 Minuten bei geringer Hitze weiter schwenken.

4. So lange köcheln lassen, bis alles sämig geworden ist und anrichten.

5. Lecker schmecken die Champignons mit Brot oder Baguette und einem Knoblauchdip!

Den Knoblauchdip kann man fertig kaufen oder aus Schmand,

6. saure Sahne, Knoblauchzehen, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und Kräutern nach Wahl selber zubereiten.

Gesehen: <https://www.kochbar.de/rezept/463231/Weihnachtsmarkt-Champignons/drucken/personen/5.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt