

GESCHMORTE CHAMPIGNONS MIT ROTEN ZWIEBELN

ZUTATEN

200 g frische Champignons, 6 rote Zwiebeln,
50 ml „Früchtwerker hausgemacht“ Himbeer & Essig,
frische Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Öl glasig anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben. Alles weiterbraten, bis die Champignons goldbraun, aber noch bissfest sind.

Die Champignon-Zwiebelmischung mit „Himbeer & Essig“ ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Petersilie bestreuen. Mit frischem Baguette servieren.



< ZURÜCK