



GEGRILLTE CHAMPIGNONS / WIE VOM WEIHNACHTSMARKT / MIT KNOBLAUCHSOSSE



Ein schnelles Gericht für die kalten Tage. Sturmi und ich haben gemeinsam in seinem Foodtruck für euch gekocht. Die leckeren, gegrillten Champignons könnt ihr einfach direkt essen oder als Topping für Brot oder Langos verwenden. Die würzige Knoblauchsoße rundet die Grillpfanne perfekt ab. Ein Grundrezept für Langos findet ihr auf meinem Blog und in meiner App, aber auch ein selbstgebackenes Brot schmeckt zur Pilzpfanne hervorragend, auch dafür findet ihr Rezepte auf meinem Blog. Die gegrillten Champignons gibt's oft als Champignonpfanne auf dem Weihnachtsmarkt. So bekommt ihr das Weihnachtsmarkt Feeling auch Zuhause hin. Ihr könnt das Rezept auch gerne vegan zubereiten, indem ihr vegane Alternativen zum Milchprodukt verwendet.



Zubereitungszeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

GEGRILLTE CHAMPIGNONS

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Halbringe. Erhitze das Olivenöl in einem Bräter oder einer hoch erhitzbaren Pfanne und brate die Zwiebelringe darin etwa 5 Minuten scharf an.

Putze inzwischen die Champignons mit einem sauberen Tuch, halbiere oder viertele sie. Gib sie zu den Zwiebeln hinzu und brate sie nun etwa 6-7 Minuten scharf mit an. Würze sie und nimm sie vom Herd herunter.

KNOBLAUCHSOSSE

Gib die Crème Fraîche in eine Schüssel, presse oder reibe die Knoblauchzehe dazu und rühre nun alle Zutaten hinein. Gieße die Knoblauchsoße über die Champignons und serviere sie warm zu etwas Brot oder Langos. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

GEGRILLTE CHAMPIGNONS:

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 600 g Champignons (braun)
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Paprika (edelsüß)

KNOBLAUCHSOSSE:

- 200 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Ahornsirup
- 2 EL Schnittlauch (geschnitten)
- ½ TL Salz