


GEBRATENE CHAMPIGNONS mit Kräuterdip.

 **30 Min.**  **gering**
Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

500 g	kleine Champignons
2	Knoblauchzehen
3 EL	PENNY Olivenöl
1 TL	PENNY Zucker
75 ml	PENNY Balsamico
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
150 g	PENNY Schmand
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Naturgut Bio TK-Petersilie

Zubereitung:

- 1 Die Pilze trocken mit einem Tuch abreiben oder mit einer Pilzbürste putzen. Die Knoblauchzehen mit der Hand andrücken.
- 2 In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Pilze mit den Knoblauchzehen darin 4–5 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und mit Balsamico ablöschen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und 3–4 Min. köcheln lassen, bis der Essig verkocht ist. Vom Herd ziehen und die Pilze in Schalen füllen.
- 3 Schmand cremig rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und zum Servieren auf den Pilzen verteilen. Mit Petersilie bestreut servieren.