



Knoblauch Champignons

Zutaten:

30	ml	Olivenöl, raffiniert
350	g	Champignons, klein
50	g	Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
3	ST	Knoblauchzehen, fein gehackt
2	EL	Petersilie, grob gehackt
		Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Herstellung:

1. Champignons bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten langsam gold-braun braten.
2. Zwiebel hinzugeben und weitere 2- 3 Minuten mitbraten.
3. Knoblauch hinzugefügt und kurz mitbrutzeln lassen.
4. Petersilie hinzu - durchschwenken - würzen - Guten Appetit

