



ZUTATEN

Champignons:
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400g Champignons
50 ml Weißwein
2 EL Creme Fraiche
Salz
Kräuter de Provence

Dip:
300g Magerquark
200g Creme Fraiche
2 Knoblauchzehen
5 getrocknete Tomaten in Öl
Salz
Kräuter de Provence

REZEPT: BESCHWIPPSTE KNOBLAUCH PILZE

1. Zwiebeln in Scheiben schneiden und zusammen mit dem gepressten Knoblauch im Öl dünsten
2. Champignons waschen, gründlich abtrocknen und in den Zwiebeln anbraten, mit Weißwein ablöschen, für 7-10 Minuten köcheln lassen
3. Creme Fraiche und Gewürze zugeben
4. Für den Dip alle Zutaten zusammen mixen und ggf. pürieren.

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN

DAUERT 20 MINUTEN



MEIN TIPP:

Lasst den Weißwein ruhig ein wenig köcheln, denn Alkohol verfliegt erst ab einer bestimmten Temperatur und erst dann, schmeckt das Essen erst richtig gut. Es sei denn ihr wollt euch indirekt besaufen - dann habe ich nichts gesagt.

NOTIZEN

