

Champignons im Bratspeck

Mittelgrosse Champignons verwenden (2-3 cm)
Bratspeck (Frühstücksspeck ohne Knorpelstücke)
Zahnstocher

Zubereitung:

Die Champignons mit dem Bratspeck umwickeln.
Margarine mit Bratbutter in Bratpfanne erhitzen.
Champignons dazugeben und sofort die Hitze reduzieren. Langsam braten bis die Champignons durchgegart sind.
Mit dem Zahnstocher durchstechen und servieren.

