

Champignon-Gemüse

Zutaten:

500 gr. Champignons weiss

250 gr. Gemüse fein geschnitten:

(Karotten, Lauch, Sellerie, Kohl, Zwiebeln)

1 Essl. Zitronensaft

0.5 dl Creme fraiche oder Saucenhalbrahm

Zubereitung:

Die Champignons fein scheideln und das Gemüse in feine Streifen schneiden (Karotten und Sellerie kann auch mit Röstiraffel gehobelt werden).

Zuerst die Champignons in Bratbutter gut andämpfen, würzen und den Zitronensaft zugeben und erst dann das restliche Gemüse begeben und knackig rühr braten. (Wok) Am Schluss nachwürzen und mit der Creme fraiche oder dem Saucenrahm verfeinern.

Dazu passt Reis oder Teigwaren.

Tip: Zusätzlich Curry begeben.



En Guete

