

Champignonfüllung

Zutaten



500 Gramm Champignons



200 ml Sahne



1 Zwiebel



200 Gramm klein geschnittener geräucherter Speck oder Schinken

Champignonfüllung



1 Teelöffel Butter



1 Brühwürfel

Zubereitung

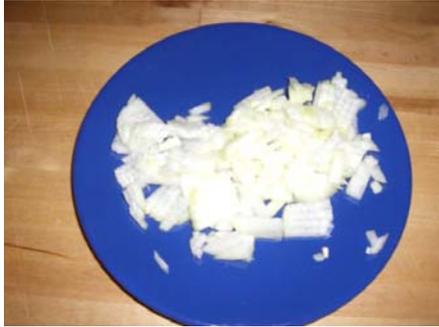


Zwiebeln schälen



Zwiebel klein hacken

Champignonfüllung



klein gehackte Zwiebel zur Seite stellen



Champignons klein schneiden



Champignons zur Seite stellen



Topf auf den Herd stellen

Champignonfüllung



Herdplatte auf höchste Stufe anschalten



Butter dazugeben



Butter schmelzen lassen



Schinken dazugeben

Champignonfüllung



Zwiebeln dazugeben



kurz anbraten



Champignons dazugeben



alles andünsten

Champignonfüllung



ca. 2 Minuten köcheln lassen



Brühwürfel dazugeben



Sahne dazugießen



4 Minuten kochen, dann Herd ausschalten

noch ca. 7 Minuten auf dem Herd stehen lassen – fertig!

Guten Appetit!