

# 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

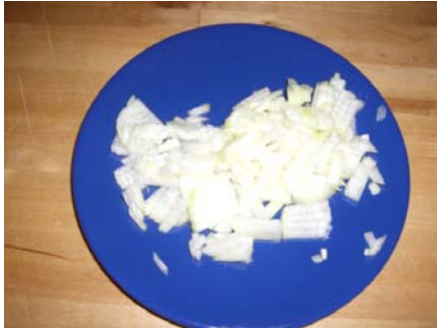


Zwiebeln schälen



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!**