

Champignons Weihnachtsmarkt mit Knoblauchsauce

Portionen: 2 **Vorbereitung:** 10 Minuten **Kochzeit:** 10 Minuten

Ernährung: 26 Kalorien, 0,3 fett

ZUTATEN

- **Zutaten:**
- **500g frische Champignons**
- **1 Zwiebel**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 TL Öl**
- **50g Kräuterbutter**
- **1 TL Paprikapulver geräuchert**
- **1 TL Paprika edelsüß**
- **1 TL italienische Kräuter**
- **½ TL Chiliflocken oder 1 Chilischote**
- **½ TL Salz**
- **ordentlich Pfeffer aus der Mühle**
- **Zutaten Knoblauchsauce:**
- **250g Creme Fraiche**
- **2 Knoblauchzehen**
- **2 EL Mayo**
- **1 TL Olivenöl**
- **1 TL glatte Petersilie**
- **1 TL Schnittlauch**
- **½ TL Salz**
- **Eine Prise Zucker**
- **Pfeffer aus der Mühle**

ANLEITUNG

1. **Knoblauchzehe und Zwiebel in ganz feine Würfelchen schneiden. Pilze putzen.**
2. **Pilze in einer sehr heißen Pfanne für 1 Minute von allen Seiten – unter Wenden – anbraten.**
3. **Nach der Minute die Hitze auf mittlere Hitze stellen (bei mir von 9 auf 4) und Knoblauch, Zwiebeln und Öl dazugeben und für 3 Minuten weiter umrühren.**
4. **Alle Gewürze dazugeben und gut einmischen. Danach erst die Kräuterbutter dazu geben, einrühren und alles für 10 Minuten köcheln lassen. Fertig sind deine Champignons wie auf dem Weihnachtsmarkt.**
5. **In der Zwischenzeit machen wir die Knoblauchsauce: Knoblauch reiben und mit den restlichen Zutaten der Knoblauchsauce vermengen. Abschmecken und mit den Champignons genießen. Sofort die Champignons mit der Sauce servieren.**

TIPP:

Tipp: du kannst die Knoblauchsauce auch mit ein wenig Tabasco verfeinern.