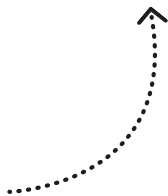


Champignons wie vom Jahrmarkt



Zutaten

- 6 Zehen Knoblauch
- 800 g weiße Champignons
- 4 -6 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- Paprikagewürz, Salz und Pfeffer
- 50 ml Sahne



Zubereitung:

Make it lecker

1. Als erstes die Champignons vorsichtig abbürsten und von übrig gebliebener Erde befreien.
2. Das Olivenöl in der 30er gusseisernen Pfanne langsam erhitzen.
3. Jetzt den Knoblauch mit Schale pressen und im Öl kurz leicht bräunen. Die Champignons dazugeben und immer wieder umrühren, bis die Pilze das gesamte Öl aufgenommen haben.
4. Nun auf schwacher Hitze weitergaren, dann zwischendurch umrühren. Die Sahne zugeben und eindicken lassen.
5. In der Zwischenzeit die Petersilie mit dem Super Hacker fein hacken. Gewürze und Petersilie unterrühren.

Dazu passen Parmesan Kartoffeln.

<https://www.makeitlecker.de/parmesan-kartoffeln/>