



CREMIGE TRÜFFEL CHAMPIGNON PFANNE

von Yvonne Engel

ZUTATEN für 2 Portionen

400 g braune Champignons
1 kleine Zwiebel
1 EL Omas Butteröl*
0.5-1 TL Royales Genuss Salz*
200 ml Sahne oder Kochsahne
1 TL Feines Süppchen*
2 TL Trüffelgourmet*
30 g Parmesan, feingerieben

Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
1 EL gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG

Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder in dickere Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Omas Butteröl in einer großen Pfanne kräftig erhitzen. Die Champignons hineingeben und etwa 5 Minuten kräftig anbraten. Nicht ständig rühren, damit sie Farbe bekommen.

Zwiebeln dazugeben und kurz mitbraten, mit Royalem Genuss Salz würzen.

Mit Sahne ablöschen, Feines Süppchen zugeben. Alles 3 bis 4 Minuten leicht einköcheln lassen. Die Pfanne vom Herd oder auf kleine Hitze stellen.

Trüffelgourmet und Parmesan unterrühren. Mit etwas Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss Petersilie darüber geben.

Tipp:
Dazu passt: Pasta, Gnocchi oder geröstetes Baguette

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz