

GESCHMORTE CHAMPIGNONS MIT ROTEN ZWIEBELN

ZUTATEN

für 2 Personen (als Beilage)

*1/4 Bund Petersilie, 200 g frische Champignons, 6 rote Zwiebeln,
2 EL Öl, 5 EL Fruchtwerker „Himbeer & Essig“,
frische Petersilie, Salz, Pfeffer*

ZUBEREITUNG

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Champignons putzen, etwas abreiben (möglichst nicht waschen) und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in Öl glasig anbraten.

Champignons dazugeben und bei starker Hitze weiterbraten bis die Champignons braun aber noch bissfest sind.

Mit „Himbeer & Essig“ ablöschen und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Früchtwerker