Sautierte Champignons
(Sauté)



Zutaten für 3 Personen:

350 g kleinere Champignons

2 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dip / Weiße Sauce:

75 g Crème fraîche mit Kräutern

75 g Naturjoghurt oder griechisches Joghurt

1. Bei den Champignons die Füße leicht einkürzen und putzen. (Bei uns werden sie dünn geschält). Zu große Champignons teilen.

2. Gerät auf Stellung *Sauté Hi* schalten, Zeit auf 10 min einstellen. *Start* drücken und warten, bis der Innentopf heiß ist (ein Signal ertönt und der Zeitablauf startet).

3. 2 EL Olivenöl und die geschälten und halbierten Knoblauchzehen in den Innentopf geben. Champignons dann ca. 8-10 min bei offenem Deckel sautieren. Dabei immer wieder mit einem Holzwender vorsichtig bewegen.

4. Für den Dip Crème fraîche und Joghurt zu gleichen Teilen mischen.

5. Sofort servieren. Am Tisch Salz und Pfeffermühle bereitstellen.

Hinweise:

Wer eine passende Auswahl von frisch gehackten Kräutern aus dem Garten hat, nimmt Crème fraîche ohne Kräuter für die weiße Sauce. Alternativ reicht man Kräuterquark oder Sour Cream.

Sautierte Champignons sind auch ein beliebter Teil vom Frühstücksbuffet bzw. Brunch in sehr guten amerikanischen Hotels.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Vorspeisen, Brunch, Pilze, Champignons, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 14.11.2024

© 2024 Walter Reithmayer, München