

# Champignons in Cremesauce

Die Champignons in Cremesauce sind besonders als Beilage sehr beliebt. Dieses Rezept muss man probiert haben.

**Verfasser:** JOYA

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



Foto: JOYA

## Zutaten

0.5 EL	Öl
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (fein gehackt)
400 g	<a href="#">Champignons</a> (kleine Würfel)
3 EL	Petersilie (fein gehackt)
2 TL	Zitronensaft
3 EL	JOYA Finesse
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin zuerst glasig dünsten, dann goldgelb braten. Champignons und 2 EL Petersilie untermischen, leicht salzen, unter Rühren 4 Minuten braten.
2. Zitronensaft und JOYA Finesse untermischen, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie untermischen.

## Tipp

Die Champignons in Cremesauce noch mit frischen Eierschwammerln kombinieren.

