

Pfeffer-Rahm-Champignons alà Dani

Zutaten:

500g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Becher Bresso grüner Pfeffer
1 TL Butter
1 EL Mehl
300ml Brühe
etwas Öl

Zubereitung:

Champignons und Zwiebeln kleinschneiden, Champignons mit etwas Öl in der Pfanne andünsten und wieder aus der Pfanne rausnehmen.

Aus Butter, Mehl und Brühe eine Mehlschwitze herstellen und Bresso unterrühren. Frühlingszwiebeln dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.

Nach Geschmack mit Pfeffer nachwürzen. Champignons wieder dazu. Fertig.

Guten Appetit

Dazu passt gebratenes Fleisch oder Baguette.

