

Rezept – Gebratene Champignons mit Zwiebeln

Zutaten:

- 400 g Champignons
- 4 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- ca. 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Champignons putzen und die Zwiebeln schälen. Nun in beliebig große (mundgerechte) Stücke schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke darin goldbraun braten. Im Anschluss mit dem Paprikapulver stauben und gut durchmischen.

Nun die Champignons hinzugeben und unter häufigem Wenden mitbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben.

Danach mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf noch etwas Paprikapulver abschmecken und, wenn die Champignons gar sind, genießen.

Unser Tipp: eine frische Scheibe Baguette oder eine Scheibe Vollkornbrot und ein frischer Salat runden dieses Gericht wunderbar ab.

