

Champignons mit Knoblauch

(für 2 Personen)

Zutaten:

500 g kleine Champignons
3 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Champignons putzen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden.
3. Die Zwiebeln in reichlich Olivenöl glasig anbraten, dann den fein geschnittenen Knoblauch und die ganzen Champignons zugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und das Ganze zugedeckt ca. 45 Min. dünsten lassen. Hin und wieder prüfen ob die Champignons genügend Flüssigkeit gelassen haben und ggf. einen Schuss Wasser zugeben.

Als Beilage passt Baguette.