

# Michael Möller

running | biking | coaching \*  
Sport für den guten Zweck

\* & cooking 😊



## Champignons mit Knoblauchsoße

### Zutaten

Knoblauchsoße

250 g Creme Fraiche,

300 g Joghurt (mild);

3 EL Mayonaise;

1 gehäufte EL italienische Kräuter (Iglo Frost);

1 TL Dill;

¾ TL Salz;

3 Knoblauchzehen

in einer Schüssel verrühren, kalt stellen

Champignons

Öl

erhitzen

1.000 g Champignons (ohne Stiele)

ordentlich anbraten, dann

1 EL italienische Kräuter

1 EL geräuchertes Paprikapulver

Pfeffer

Salz

1 große gewürfelte Zwiebel

hinzufügen

100 g Butter

kurz vor dem Servieren hinzugeben, schmelzen lassen, Pfanne durchschwenken