

Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck

* & cooking 😊



Champignon Party Pfanne mit Dip

Zutaten (6 Portionen)

Dip

600 g Saure Sahne

3 gepresste Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

in einer Schüssel verrühren, mit
abschmecken, kalt stellen.

1 EL Butterschmalz

1.500 g Champignons (ohne Stiele)

450 g gewürfelten Bauchspeck

2 klein gewürfelte Zwiebeln

3 TL Paprikapulver (edelsüß)

3 Bund klein geschnittener Petersilie

erhitzen

ordentlich anbraten, dann

dazugeben und ca. 10 Minuten auslassen,

hinzugeben, andünsten und dann alles mit

würzen. Abschließend mit

bestreuen und servieren