PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
2	20 min	easy

Rezept

SCHNELLE CHAMPIGNON-PFANNE

Manchmal muss es gar nicht spektakuläres sein, sondern ein muss einfach und schnell gehen und dennoch lecker schmecken! Wer Pilze mag, ist bei diesem Rezept gut aufgehoben. Ein Hauptgericht oder auch als Beilage zu einer Schweinelende passt diese Champignon-Pfanne mit einer Frischkäsesoße ausgezeichnet. Man muss kein Gourmetkoch sein, um dieses Rezept umsetzen zu können.

We are the Champions....ah, nein, Champignons!

ZUTATEN

- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Schale braune oder weiße Champignons (meist ca. 400g)
- 100 g gewürfelter Speck
- 200 g Frischkäse natur
- Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Pfeffer, Paprika

Eines der schnellsten Gerichte überhaupt – kaum Aufwand, alles in einer Pfanne. Besser geht es kaum!

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Brate den Speck in etwas Butterschmalz an.

SCHRITT 2

Wasche (und schäle ggfs.) die Zucchini, schneide sie der Länge nach in 2 Hälften und dann in handlichen Scheiben.

SCHRITT 3

Wasche die Champignons und schneide sie in Scheiben.

SCHRITT 4

Gib die Zuchini und die Champignons zum Speck in die Pfanne und dünste alles so lange an bis es bissfest gegart ist.

SCHRITT 5

Nun gib den Frischkäse dazu und verrühre ihn in der Pfanne, bis eine schöne sahnige Soße entsteht.

SCHRITT 6

Nun kannst Du die Portionen z.B. zu einem gebratenen Fleisch oder einfach nur als eigenständige Mahlzeit in einer Schale servieren.