

Resis



CHAMPIGNONAUFSTRICH

Zutaten: 250g Champignon
½ Zitronensaft
20g Butter
80g Butter
2 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung: 250g Champignon - klein würfelig schneiden
½ Zitronensaft - beträufeln
20g Butter - zerlassen, Champignon darin dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen.
80g Butter - schaumig rühren
2 Eier - kochen, klein hacken
Salz, Pfeffer - würzen

Alle Zutaten vermengen, abschmecken und auf Chicoreeblätter anrichten.