



Champignon-Pfanne mit Lauchzwiebeln

500g Champignons
1 Bund Lauchzwiebeln
1 kleine Zwiebel
2 EL Öl
160g Räuchertofu

100g Creme fraîche
Pfeffer, Salz
Kräuter nach Geschmack

Sambal Oelek oder Chili

abreiben und vierteln.
waschen und in Ringe schneiden.
schälen und klein würfeln. In
andünsten. Dann
ebenfalls klein würfeln und mitbraten.
Anschließend die Champignons hinzugeben und
etwa 5 Minuten nicht zu heiß braten. Die
Lauchzwiebelringe zufügen und das Ganze auf
kleiner Flamme mit Deckel etwas dünsten. Mit
verfeinern und gut mit
sowie
würzen. Etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Wer es
etwas schärfer mag, kann gerne zusätzlich mit
würzen.
Dazu schmeckt Baguette, Reis oder Kartoffeln.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de