



Champignons in Weißweinsauce

Zubereitung

1. Das Brot in Dreiecke schneiden, mit Butter bestreichen und die fein gehackten Knoblauchzehen über die Butter streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für circa 10 Minuten backen und kross werden lassen.
2. Die Champignons putzen. Schalotten, Knoblauchzehen und die Chilischote ohne Kerne fein hacken.
3. Knoblauch, Schalotten und Chili in Öl dünsten, die Champignons dazugeben und ca. 5 Minuten braten.
4. Die Pilze mit dem Weißwein ablöschen und den Schmand vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie unterrühren und zusammen mit den Brotscheiben servieren.



Zutaten

- 3 Scheiben Fitnessbrot
- 50 g Butter
- 2 Knoblauchzehen für das Brot
- 500 g Champignons
- 4 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch für die Champignons
- 1 Chilischote
- 150 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Schmand



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen