

CHAMPIGNON- PFANNE



Zubereitung

Champignons säubern und halbieren. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln und mit der Butter in eine geeignete Form geben. Die Form abdecken und die Zwiebeln bei 600 Watt 1 Minute in der Mikrowelle garen.

Lauch und Schinken zufügen und die Champignons darauf geben. Die Zutaten abgedeckt bei 600 Watt ca. 9 Minuten garen, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne mit Käse und Speisestärke verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Zutaten geben. Das Gericht weitere 6 Minuten garen und evtl. mit Schnittlauch bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Tipp: Dazu reicht man Salzkartoffeln

Zutaten (4 Personen)

- 400 g Champignons
- 600 g Lauch
- 100 g gekochter Schinken
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer
- ¼ Becher Schlagsahne
- 60 g Schmelzkäse
- 2 TL Speisestärke
- evtl. Schnittlauch