

## *Champignonpfanne mit Kartoffelknödeln*



- 1kg Champignons* putzen und in Scheiben schneiden.
- 300g Räucherspeck* würfeln, im AMC-Pfannenbräter auslassen, die Reste beseitigen, die Pilze im ausgelassenen Fett mit etwas Öl anbraten und eine Weile schmoren lassen. Währenddessen
- 250g süße Sahne*
- 2 Eier* und
- 1/8 l starke Gemüsebrühe* gut vermengen, mit
- Salz*
- Pfeffer*
- Muskat* und
- gehackter Petersilie* abschmecken, das Gemisch zu den Pilzen geben und 10 – 15 Minuten leise köcheln lassen.
- Zubereitungszeit:** (mit Beilage) einen ganzen Vormittag
- Beilage:** Kartoffelknödel

### **Tipp:**

- ★ Um das Ganze vegetarisch zu gestalten nicht den Räucherspeck auslassen, sondern Butter zum anbraten nehmen.

**Wichtig:** *Nicht zu scharf anbraten, da Butter leicht verbrennt!*