

Basti's Kleine Küche



heute: Warmes zwischendurch Champignonpfanne



lecker, preiswert, gesund,
schnell gemacht
hier für 3-4 Personen
wie auf der Kirmes ...
nur statt 5,- / Pers.
Preis / Person ca 1,-



Speisezutaten:

Schälchen frische Champignons
Schälchen Schinkenwürfel
1 große Zwiebel

Gewürze

Salz, Pfeffer

Zum Anbraten

Großes Stück Butter

Specials ...

- a) Ei drüber hauen
- b) ... nur wer's mag: Kümmel



1. Pfanne mit Butter aufsetzen
2. Zwiebel in Ringe schneiden + halbieren
3. Pilze längs in Scheiben schneiden



4. Speckwürfel leicht anbraten (nur wenig)
5. Zwiebeln dazugeben
6. Pilze dazugeben



7. Das Ganze regelmäßig mit einer Eierpalette umschlagen ...
8. Darauf achten, dass die Speckwürfel weich bleiben ... keine Schrotkugeln backen ...