

# Knoblauch-Champignons bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

1 Dose Champignons, 1 Becher Sahne, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, Aromat.

## **Die Vorbereitungen:**

Die Champignons gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden oder durch die Presse drücken.

## **Die Zubereitung:**

Alles in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen abschmecken. Am besten schon ein paar Stunden vor dem Servieren gut durchziehen lassen.

(Wer es nicht so fettig mag, kann anstatt der Sahne auch Milch nehmen)