

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Champignon-Pfanne

Zutaten:

750g frische Champignons
250g Dürffleisch würfeln
2 – 3 Zwiebeln würfeln
etwa 50g Butter oder Margarine
½ Becher Sahne
GeWi Champignongewürz (Art-Nr: 364)
Alternativ ohne Glutamat: Feines Pilzgewürz (Art-Nr: 341)

Zubereitung:

- Champignons waschen und vierteln
- Butter, Dürffleisch und Zwiebeln in der Pfanne glasig dünsten.
- Champignons und GeWi Champignongewürz zugeben und durchrühren.
- Mit Sahne ablöschen – 5-10 Minuten leicht köcheln und abschmecken.

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:
Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de**