Champignons mit Ergüllü Aioli Creme Pikant

Zubereitung

Champignons putzen und bei Bedarf halbieren oder vierteln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Nun die Champignons in eine Pfanne geben und bei höchster Hitze ohne Öl anrösten. Anschließend 1 Prise Salz und das Öl dazu geben.Zwiebeln dazu geben, Hitze auf mittlere Stufe stellen und nochmal 2-3 Minuten braten, mit beiden Sorten Paprika und 1 Prise Pfeffer würzen, 4-5 EL Wasser dazu geben und kurz bei schwacher Hitze unter rühren köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind und das Wasser verdampft ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Champignons mit der mit **Ergüllü Aioli Creme Pikant** servieren.

Zutaten für 4 Pers.

600 g Champignons
Ergüllü Aioli Creme pikant
2 kleine Zwiebeln
1 EL Öl
1,5 TL Paprika edelsüß
1/2 TL Paprika geräuchert
Salz
Pfeffer