

Pilzpfanne

Zutaten

- 250g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 Lorbeer Blatt

Zubereitung

Knoblauch glasig dünsten. Darauf die eingewaschene (!) Pilze anbraten.

Währendessen Lorbeer und Brühe erwärmen, und in die Pfanne geben.

Zum Duff mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: ca. 200g Naturreis