



Tillman's Rezept-Tipp

Knoblauch - Champignons

Zubereitung: Pilze, Knoblauch und Petersilie putzen/abziehen und grob klein schneiden. Pilze in einem Topf mit Öl angehen lassen. Knoblauch und Petersilie zufügen. Etwas mit angehen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: ca. 15
Minuten

**Zutaten: 400 g
Champignons, 3 Stange/n
Petersilie, 2 Zehe/n
Knoblauch, Öl zum Braten,
Salz und Pfeffer**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de