



Pilzpfanne mit Knoblauchdipp

by Joscha Bastians



Der perfekte Snack vom Grill – noch besser als vom Weihnachtsmarkt

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Dipp zubereiten:
 - alle Zutaten in einer Schüssel vermengen (den Knoblauch auspressen)
2. Champignons waschen und vom Stil trennen (zu große Champignons evtl. halbieren)
3. Plancha etwas einfetten und die Pilze darauf verteilen
 - Die Brenner unter der Plancha sind voll aufgedreht und die äußeren Brenner stehen auf kleinster Stufe
 - Garraumtemperatur liegt zwischen 150-180°C
4. Pilze ca. 5min permanent wenden (wenn sie zu schnell dunkel werden, die Brenner unter der Plancha runterregulieren)
5. Wenn die Champignons eine gute Bräunung erlangt haben, die klein gewürfelten Zwiebeln hinzugeben und das Stück Butter auf dem vorderen Bereich der Plancha platzieren, damit diese beim Schmälen durch die gesamten Pilze läuft
6. Sind die Zwiebeln etwas mit angebraten die restlichen Gewürze über allem verteilen
 - nach insgesamt 20min sind die Pilze fertig

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Messer
- Knoblauchpresse
- Gewürzmühlen
- Planchazubehör oder Pfannenwender

Zutaten: 4 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
800g	Champignons
½	Gemüsezwiebel
½ TL	Paprikapulver (normal o. geräuchert)
etwas	Öl
1 Scheibe	Butter
1 EL	Versch. Kräuter (Provence/ital.Kräuter)

Dipp:	
200g	Creme Fraîche
200g	Joghurt
2-3 EL	Mayonnaise
½ TL	Salz
3	Knobizehen
1 TL	Dill
1 EL	Versch. Kräuter (Provence/ital. Kräuter)

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- möglichst kleine Champignons kaufen
- Dipp gerne einen Tag vorher zubereiten, damit er besser durchziehen kann (im Kühlschrank lagern)