



## Champignonsauce

### Zubereitung

Zwiebel in BONA Pflanzenöl anrösten, Champignons hinzufügen dünsten und mit Schlagobers ablöschen. Kümmel, Salz, Pfeffer und Paprikagewürz hinzufügen und ein wenig einkochen und mit Petersilie verfeinern. Dazu passen Semmelknödel sehr gut.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sandra Tichy.**

### Zutaten

400g Champignons

1 Zwiebel

1 Becher Schlagobers

1 Prise Kümmel

Salz und Pfeffer

Petersilie

1/2 Esslöffel

Paprikagewürz

BONA Pflanzenöl