Champignon-Senf-Sauce

Kategorien:	Buffets, Dips, Ragouts, Single, Snacks, Soßen, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

1 Dose Champignons (oder entsprechende Menge frische)
1 Zwiebel (fein gewürfelt)
1 Zehe fein gehackter Knoblauch
4 EL Estragonsenf
Suppengewürz oder Vegeta
Salz
Pfeffer
Majoran (frisch oder getrocknet)
etwas Öl
ein Schuss Zitronensaft

Zubereitung

Champignons abtropfen lassen, bzw. putzen und schneiden.
In etwas Öl Zwiebel und Knoblauch rösten.
Champignons zugeben.
Mit Senf und Gewürzen vermischen (ruhig ordentlich Pfeffer nehmen) und einen Schuss Zitronensaft zugeben.
Wer mag kann das Ganze mit Wasser und noch etwas Senf strecken.

Tip: Passt zu Spätzle, Nockerl, Nudeln oder Rösti