

# Champignonsauce

## Zubereitung 4 Portionen

30 g	Butter
1000 g	Champignons
1 Becher	Schlagobers
1 Stück	Zwiebel
1 Prise	Salz und Pfeffer

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Beides in einer Pfanne mit Butter dünsten. Das Schlagobers einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.