Fines Champignon-Dip

Lecker als Dip für Gemüsesticks oder zum Raclette, toll als Aufstrich auf gutem Brot oder einfach unter leckere Pasta gerührt...

Das brauchst du:
400 gr Champignons
300 gr Bio-Frischkäse, der ist besonders cremig
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln
1 - 2 Teelöffel Fines Gaumenkitzel
2 TL Agavendicksaft
nach Belieben Salz, Pfeffer und Chiliflocken

Zuerst würfelst du Champignons und Zwiebel fein. Parallel dazu kannst du schon eine beschichtete Pfanne auf dem Herd knackig heiß werden lassen. Sobald die Pfanne raucht, die Champignonwürfelchen ohne Öl in der Pfanne braten bis sie leicht goldbraun sind. Nicht zu oft rühren, sonst braten die Pilze nicht richtig und verlieren zu viel Wasser. Dann die Zwiebel und den Knoblauch dazu geben. Kurz mit anbraten und dann Fines Gaumenkitzel mit dazu. Wenn alles schön braun ist fügst du den Agavendicksaft dazu und karamellisierst diesen. Danach, und das ist ganz wichtig, lässt du alles richtig gut abkühlen.

Währenddessen kannst du Salz, Pfeffer und Chiliflocken mit dem Frischkäse cremig rühren (dazu eignet sich besonders gut ein Schneebesen) und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Sobald die Champignonmasse abgekühlt ist, alles mit dem Frischkäse und den Frühlingszwiebelringen vermengen... Und fertig!