

## Pilzcreme

### Zutaten:

500g	Champignons
2	mittelgroße Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
2 EL	Öl
1 EL	getrocknetes Oregano
400g	Doppelrahmfrischkäse
5 EL	Milch



### Zubereitung:

1. Pilze putzen, eventuell waschen, in 4 - 5 Scheiben schneiden und
2. den Rest der Pilze würfeln. Zwiebeln auch würfeln und die Petersilie hacken.
3. Öl erhitzen, Pilzscheiben darin anbraten und herausnehmen. Anschließend Pilzwürfel und Zwiebel anbraten, Petersilie und Oregano mitbraten - abkühlen lassen.
4. Frischkäse mit Milch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Aufstrich mit Pilzscheiben und Oregano garnieren.

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!**

