

# Auberginen -Pilz-Gemüse

## Zutaten

2 Auberginen  
120 g Butter  
250 g frische Champignons  
120 ml Gemüsebrühe  
250 mg Crème double oder Sauerrahm  
4 EL gehackte Petersilie  
Chiliwürze **Scharfmacher** oder **Feuerschlucker**

## Zubereitung

Auberginen in etwa 7 cm lange Streifen schneiden. Auf ein Küchentuch legen, mit Salz bestreuen und 30 Minuten ruhen lassen. Mit dem Tuch die Feuchtigkeit aus den Auberginen drücken.

Champignons in Scheiben schneiden. Butter in einer großen Bratpfanne erhitzen. Auberginen und Pilze 10 Minuten dünsten. Brühe zugießen und alles 15 Minuten köcheln lassen.

Mit **Scharfmacher** oder **Feuerschlucker** abschmecken. Dann Crème double oder Sauerrahm (2 EL übrig lassen) und 3 EL Petersilie einrühren. Mit restlicher Petersilie und Crème double garniert servieren.

*Guten Appetit!*