



# STREETFOOD FRIES MIT GETRÜFFELTEN CHAMPIGNONS



25 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

1 kg	Backofen Pommes frites
4 Stange(n)	Frühlingszwiebel
400 g	braune Champignons
2 EL	Trüffelöl
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer

## Petrella Produkte



Petrella Kräuter



# STREETFOOD FRIES MIT GETRÜFFELTEN CHAMPIGNONS



25 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Pommes frites im Backofen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Frühlingszwiebel(n) waschen und halbieren. Weiße und grüne Teile der Frühlingszwiebelstange(n) separat in Ringe schneiden.
3. Champignons putzen, vierteln und mit den weißen Frühlingszwiebelringe in einer Pfanne mit heißem Trüffelöl anbraten.
4. Mit Petrella Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Pommes frites auf z.B. Fritten-Schalen verteilen, Champignon-Frischkäse darauf geben und mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen.