

# Champignon-Tomaten-Gemüse

## Reicht für

2 Personen

## Zutaten

350 – 400 g Champignons

500 g Fleischtomaten

1 kleine Zwiebel

2 große Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Petersilie (frisch oder gefroren)

Palmfett, Rapsöl oder Sonnenblumenöl zum Braten

## Zubereitung

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden

Die Tomaten abwaschen und in Würfel schneiden

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Wenn frische Petersilie verwendet wird, diese ebenfalls hacken.

Das Fett in der Panne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Die Champignons dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Die Tomatenwürfel ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer und Petersilie abschmecken. Alles zusammen so lange köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist.