Champignonpfanne mit Knoblauchsoße

Zutaten für 4 Personen

300 g türkischer Joghurt	mit
3 EL Mayonnaise	
1 EL Kräuterwürzmischung	und
1 TL Dill	in einer Schüssel verrühren.
3 - 6 Knoblauchzehen	schälen und dazu pressen. Mit
Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chiliflocken	pikant abschmecken.
½ Bund Petersilie	waschen, fein hacken und unterrühren. Die Soße für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Gerne auch über Nacht, dann aber vorsichtig mit dem Knoblauch, die Soße zieht gut durch.
800 g Champignons	putzen, Stiele bündig abschneiden und etwa gleichgroß schneiden.
1 rote Zwiebel (mittelgroß)	schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
4 EL Olivenöl	in einer gusseisernen Pfanne heiß werden lassen. Die Champignons zugeben, und etwa 8 - 10 Minuten anbraten. Kleigeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit anbraten.
½ TL Zucker	
1 TL Paprikapulver (geräuchert)	und
1 EL Kräuterwürzmischung	zugeben. Alles unterrühren, mit
Salz und Pfeffer	pikant abschmecken und weitere 5 Minuten anbraten. Dann die Hitze etwas reduzieren,
40 g Butter zugeben	noch einmal abschmecken und heiß mit der Knoblauchsoße und etwas
gehackte Petersilie	servieren

Statt 300 g türkischem Joghurt kann man auch 150 g Crème fraîche und 150 g Joghurt 3,8% nehmen.

Das passt dazu: frisches Baguette oder Garlic Mash - dann allerdings ohne Knobi-Soße…