



**CHAMPIGNONS mit SALSA ROJA oder SALSA CHIPOTLE**

# Champiñones en Salsa María Dolores

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 3 grosse Zwiebeln
- 600 g Champignons
- 2 Glas (440g) Salsa Chipotle oder Salsa Roja María Dolores
- 2 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Champignons in Scheiben schneiden.
2. Champignons leicht anbraten. Zwiebelringe gleichzeitig in 2 EL Öl andünsten bis sie glasig sind. Champignons ohne ihre Flüssigkeit zu den Zwiebeln geben.
3. Salsa Chipotle oder Salsa Roja María Dolores dazugeben. Champignons und Zwiebeln auf kleinem Feuer in der Salsa kurz ziehen lassen bis die Salsa heiss ist. Servieren.

DAZU PASST: Reis, Guacamole und Tortillas.

