# Speck-Champignons

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

500 g braune oder weisse Champignons
wenig Wasser
200 g Bratspeck
Zahnstocher

**ZUBEREITUNG**

Die Champignons mit einer Tranche Bratspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Speckchampignons mit wenig Wasser in eine Bratpfanne geben und 7 Minuten zugedeckt auf kleiner Stufe dämpfen. Danach Deckel wegnehmen, das Wasser einkochen lassen und die Speckchampignons goldbraun fertig braten.

