Rezept

Kapern-Sahne-Pilze

Ein Rezept von Kapern-Sahne-Pilze, am 28.04.2024

Zutaten

1 dünne Stange	Lauch
400 g	braune oder weiße Champignons
2 EL	kleine Kapern (aus dem Glas)
	Salz
1 EL	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen
1/2 Bund	Petersilie
1 EL	Butter
125 g	Sahne
	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Pilze putzen, feucht abreiben und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Butter in einem weiten Topf zerlassen, Pilze und Lauch darin bei starker Hitze anbraten, bis sich Flüssigkeit bildet. Dann weiterbraten, bis die Flüssigkeit wieder verdampft ist. Knoblauch, Petersilie und Kapern untermischen.

3. Die Sahne dazugießen und aufkochen. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit frisch gekochten Nudeln mischen und servieren. Die Sauce passt gut zu Fusilli. Dazu frisch geriebenen Parmesan reichen.