

Rezept

Pilze in Orangensahne

Ein Rezept von Pilze in Orangensahne, am 23.04.2024

Zutaten

600 g gemischte Pilze (z. B. Egerlinge, Shiitake und Austernpilze)	300 g kleine Schalotten
	Salz
1/2 Bund Thymian	1 rote Chilischote
4 EL Olivenöl	4 Saftorangen (am besten Blutorange)
125 g Sahne	3 TL kleine Kapern
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, in Salzwasser 5 Min. vorkochen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Die Chilischote waschen, vom Stielansatz befreien, entkernen und in feine Ringe schneiden.

3. Öl erhitzen, Schalotten darin mit Chili und Thymian bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten. Pilze dazugeben und etwa 4 Min. mitbraten.

4. Die Orangen auspressen. Saft mit Sahne zu den Pilzen geben. Mit Kapern und Zucker würzen und cremig einkochen lassen, salzen.