

Rezept

Bärlauch-Pilz-Sahne

Ein Rezept von Bärlauch-Pilz-Sahne, am 09.06.2026

Zutaten

2	Schalotten	60 g	Bärlauch
250 g	Champignons	2 EL	Butter
50 ml	trockener Weißwein, Noilly Prat oder Gemüsebrühe	150 g	Sahne
	Pfeffer		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Bärlauch verlesen, waschen, trockenschleudern und fein schneiden. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze andünsten. Pilze dazugeben und 3-4 Min. mitdünsten. Mit Wein, Noilly Prat oder Brühe ablöschen, Sahne dazugießen und einmal kräftig aufkochen. Bärlauch untermischen, salzen, pfeffern. Mit frisch gekochten Nudeln mischen.