

Rezept

Bärlauch-Pilz-Sahne

Ein Rezept von Bärlauch-Pilz-Sahne, am 12.06.2025

Zutaten

2 Schalotten
250 g Champignons
2 EL Butter
50 ml trockener Weißwein, Noilly Prat oder
150 g Sahne

Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

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.