

Rezept

Frischkäse-Pilz-Glück

Ein Rezept von Frischkäse-Pilz-Glück, am 25.04.2024

Zutaten

10 g getrocknete Shiitake (Pilze)

1 Frühlingszwiebel

80 g Frischkäse

Pfeffer

100 g Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, Champignons)

1 EL Rapsöl

Salz (mit Jod)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 90 kcal, 8 g F, 3 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze waschen und kurz in 80 ml lauwarmem Wasser einweichen. Abgießen, das Einweichwasser auffangen. Die frischen Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Dabei Weißes von Grünem trennen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die weißen Zwiebelringe mit den frischen und den getrockneten Pilzen darin ca. 10 Min. anbraten, bis sie braun und trocken sind. Mit Einweichwasser und Frischkäse im Blitzhacker pürieren. Mit grünen Zwiebelringen, Salz und Pfeffer abschmecken. Bleibt im Kühlschrank ca. 6 Tage frisch.