

Rezept

# Kräuterige Pilzcreme

Ein Rezept von Kräuterige Pilzcreme, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Champignons	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>2</b> Schalotten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> halbtrockener Sherry oder 1-2 TL Sojasauce
Salz	Pfeffer
<b>je 1/2 TL</b> gehackter getrockneter Thymian und Majoran	<b>1 EL</b> Crème fraîche
Petersilie zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen, grob hacken und mit Zitronensaft beträufeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Pilze unterrühren und andünsten.
2. Sherry oder Sojasauce unterrühren und schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und abkühlen lassen. Alles im Blitzhacker nicht zu fein hacken, Crème fraîche unterrühren, die Creme in ein Schüsselchen füllen.