

Rezept

Rahmschwammerl

Ein Rezept von Rahmschwammerl, am 08.06.2023

Zutaten

800 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze)	2 Schalotten
2 TL Mehl	1 EL Öl
Salz	1/2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
150 g Sahne	Pfeffer
4 EL saure Sahne	1/2 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Champignons mit Küchenpapier abreiben. Pfifferlinge und Steinpilze putzen. Größere Pfifferlinge halbieren. Champignons und Steinpilze in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln.
2. Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Pfifferlinge darin unter Rühren 1 Min. braten. Herausheben. Champignons und Steinpilze in die Pfanne geben, unter Rühren 1 Min. braten.
3. Die Pfifferlinge wieder dazugeben. Pilze mit Mehl bestäuben, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Sahne angießen, in ca. 10 Min. sämig einkochen lassen.
4. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit der sauren Sahne unter die Pilze rühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.