

Rezept

Salbei-Speck-Sauce mit Pilzen

Ein Rezept von Salbei-Speck-Sauce mit Pilzen, am 18.04.2024

Zutaten

2 EL Olivenöl	80 g feine Räucherspeckwürfel oder -streifen (aus dem Kühlregal)
4 Knoblauchzehen	1 Hand voll Salbeiblätter
250 g TK-Champignons	Salz
Pfeffer	200 g Sahne
1 TL Speisestärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin bei schwacher Hitze in 3-4 Min. goldbraun und knusprig ausbraten.
2. Inzwischen den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salbeiblätter abreiben, größere Blätter längs halbieren.
3. Die Speckwürfel mit der Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die unaufgetauten Champignons, Knoblauch und Salbei in das heiße Speckfett geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 2 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sahne mit der Stärke verquirlen und angießen. Alles offen weitere 2 Min. köcheln lassen. Die Speckwürfel in die Sauce rühren.