Wald - Pilz Sahnesoße

Zutaten
500g frische Waldpilze, frisch gesammelt
400ml Sahne
1 Zwiebel, fein gewürfelt
50 - 60g Speck, Würfel
1 EL Petersilie, fein gehackt
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!
Waldspaziergang mit Körbchen machen und frische Braukappen und Steinpilze sammeln.
Putzen mit Messer und Bürste aber ohne Wasser.

So geht es weiter!
Speck in Butter, leicht auslassen, Zwiebeln dazu geben und anschwitzen.
Die geputzten Pilze dazu geben und anbraten
Nach 5 – 10 Minuten die Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Weiter ca. 10 Minuten, leicht köchelnd, die Sahne reduzieren bis sie schön angedickt ist.
Petersilie dazu geben und unterrühren.

Mein Tipp:
Wanderschuhe an und einen Waldspaziergang machen.
Dazu passt ein frisches Weißbrot oder Spagetti, Tagliatelle. oder andere Nudel

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481