

PIFFERLING-PFANNE MIT RÜHREI & BAGUETTE



PFIFFERLING-PFANNE MIT RÜHREI & BAGUETTE

ZUTATEN

Für 4 Personen

300 g Pfifferlinge
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzwieg
200 ml Gemüsebrühe
1 TL, gestr. Balsamico
200 g Schlagsahne
1 TL Speisestärke Wasser
Salz, Pfeffer
n.B. Schnittlauchröllchen



ZUBEREITUNG

Vorbereitung: 30 Minuten / Garzeit: 20 Minuten

1. Die Pfifferlinge gründlich waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Die Lauchzwiebeln waschen und in kleine Röllchen schneiden.
3. Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden.
4. Eine Pfanne auf hoher Hitze erhitzen und die Pfifferlinge hineingeben. Durchschwenken, bis sie etwas Farbe angenommen haben.
5. Die Hitze der Pfanne auf mittlere Stufe reduzieren.
6. Die zugeschnittenen Lauchzwiebeln, den Knoblauch und den Rosmarinzwieg zu den Pfifferlingen geben.
7. Weiter anschwitzen, bis die Lauchzwiebeln glasig sind.
8. Die Gemüsebrühe in die Pfanne gießen.
9. Den Balsamico hinzufügen.
10. Den Pfanneninhalt mehrmals durchschwenken.
11. Den Rosmarin und den Knoblauch aus der Pfanne entfernen.
12. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen, um die Soße zu binden.
13. Die aufgelöste Speisestärke zur Pfifferling Mischung geben und gut umrühren.
14. Die Hitze reduzieren, so dass der Pfanneninhalt nur noch leicht köchelt.
15. Die Sahne steif schlagen und mit den Pilzen vermischen.
16. Die Pilz-Sahnemischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
17. Die Pfifferling-Sahne-Mischung auf Tellern anrichten.
18. Vor dem Servieren die Speise mit Schnittlauchröllchen bestreuen.
19. Schmeckt ausgezeichnet mit Baguette, Rührei und einem Grevensteiner Landbier!

*Grevensteiner wünscht
einen guten Appetit!*

Weitere Rezeptideen finden Sie unter: