

Pilzragout

Zutaten

ca. 800g Pilze - z.B. 500 g Steinchampignons, 250g Kräuterseitlinge, 100g Shitake,
1/8l Brühe,
3EL Öl,
Salz, Pfeffer,
100g Sauerrahm,
100g Kräuterfrischkäse,
1/2 TL Petersilie,
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Pilze waschen, putzen und klein schneiden. Danach im heißen Öl kräftig anbraten. Würzen. Sauerrahm, Frischkäse und Petersilie zugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Pilzragout abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.