



Pilzragout

Zutaten:

- 500 g verschiedene Pilze
(Pfifferlinge,
Champignons,
Austernpilze,
Kräuterseitlinge)
- 2 Schalotte
- ¼ Bund Petersilie, glatt
- ½ Zitrone ausgepresst
- 100 g Butter
- 150 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Schalotten fein würfeln und in Butter anbraten. Die Pilze putzen, in grobe Stücke schneiden und mit anbraten bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne ablöschen. Direkt vor dem Servieren fein gehackter Petersilie darüber streuen.



Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen.
Backzeit: 5-10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 250° C
Backzeit: 5-10 Minuten