

Pilze in Sahne-Sauce

ZUTATEN (für 4 Personen):

600 g	Champignons, Pfifferlinge oder andere Pilze
1	Schalotte(n)
1 EL	Butter
1 EI	Öl
1 Becher	Saure Sahne
2 Becher	Sahne
3 EL	Petersilie, gehackt
	Pfeffer
	Salz

ZUBEREITUNG

Die Pilze putzen, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in der zerlassenen Butter und Öl glasig dünsten, Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze mit anbraten. Sahne dazugeben und 10 Minuten reduzieren lassen.

Die Pilzsauce mit der sauren Sahne und der Petersilie verfeinern und servieren.