

Pfifferlinge in Sahnesauce (Für 2 Personen)

<u>Gemüse</u>	200 g frische Pfifferlinge 1 Schalotten oder frische Zwiebel (30 g) fein geschnitten
<u>Sonstiges</u>	1 EL Butter 2 EL Weißwein 200 ml Sahne
<u>Würzmittel</u>	½ Knoblauchzehe, fein gehackt ½ Lorbeerblatt 1 TL Petersilie, fein geschnitten Pfeffer aus der Mühle Salz



- Die Pfifferlinge putzen, kurz waschen und gut abtropfen lassen. Je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.
- Die Schalotten oder die Zwiebel und den Knoblauch in Butter dünsten, die Pfifferlinge und das Lorbeerblatt dazugeben, mit dem Weißwein löschen und dünsten. Mit der Sahne aufgießen, etwas aufkochen lassen, mit der Petersilie, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken und servieren.
- Eventuell mit Speisestärke binden.

Tipp und Empfehlungen

- Die Pfifferlinge passen hervorragend zu Semmelknödeln, Spätzlen oder Nudelgerichten.
- Auch als Sauce zu Schnitzeln, Wildgerichten oder Steaks können Sie Pfifferlinge servieren.
- Anstelle von Pfifferlingen können sie auch Steinpilze oder Champignons verwenden.

