

Pfifferlinge mit Petersilienrahm

Für 2 Personen

Zutaten:

200 g Pfifferlinge
1 Bund frische (Bio)Petersilie
1 (Bio)Zwiebel oder 2 (Bio)Schalotten
1 Becher (Bio)Sahne oder 1 Becher (Bio)Crème fraîche
(Bio)Butterfett

Wahlweise weitere Zutaten:

2 Scheiben (Bio)Speck

Zubereitung:

Zwiebeln (Schalotten) fein hacken, ggf. Speck fein schneiden. Zuerst den Speck in der Pfanne auslassen, dann die Schalotten dazu geben und im Fett anschwitzen lassen (bis sie glasig sind). Die Pfifferlinge dazu geben und 10 min. Schließlich die Sahne untermischen und einkochen lassen. Petersilie fein hacken. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Petersilie einrühren. Vor dem Servieren zur Dekoration mit Petersilie bestreuen. Der Beilagen-Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Tagliatelle, Semmelknödel, Baguette, ... wie Sie wollen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!