

Pilz-Ragout

Für 4 Personen

500 g gemischte Pilze	1 Bund Schnittlauch	4 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	Zitronensaft
150 g geschlagene Sahne		

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und so lange braten, bis sie hellbraun sind und die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Schlagsahne und Schnittlauch untermischen.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011