

Austernpilze in Petersilienrahm

Ökokisten Rezept des Monats März 2019

Zutaten (4 Personen)

2 Zwiebeln
500 g Austernpilze
2 EL Butter
4 EL Haferflocken
8 EL Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
60 g süße Sahne
1 Prise Salz, Pfeffer
Muskat
Cayennepfeffer
2 Bund Petersilie
500 g Bandnudeln



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Austernpilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel dazugeben und kurz andünsten.

Die Pilze dazugeben und kurz mitdünsten. Die Haferflocken dazugeben, den Weißwein, die Brühe und die Sahne dazugießen und die Pilze bei mäßiger Hitzezufuhr etwa 15 min köcheln lassen. Währenddessen Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanleitung garen. Alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer kräftig abschmecken, die gehackte Petersilie darunter mischen und die Pilze anrichten. Nudeln abseihen und dazu reichen.

Guten Appetit!