

## Pfifferlinge in Sahnesauce (Für 2 Personen)

Gemüse 200 g frische Pfifferlinge  
1 Schalotten oder frische Zwiebel (30 g)  
fein geschnitten

Sonstiges 1 EL Butter  
2 EL Weißwein  
200 ml Sahne

Würzmittel 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, Spatzlen oder Nudelgerichten.
- Auch als Sauce zu Schnitzeln, Wildgerichten oder Steaks können Sie Pfifferlinge servieren.
- Anstelle von Pfifferlingen können sie auch Steinpilze oder Champignons verwenden.

