

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde  
 Zubereitungszeit: 30 Minuten

| ZUTATEN I / Portionen |                 | 4       | 6      |
|-----------------------|-----------------|---------|--------|
| Pfifferlinge          | g               | 300     | 450    |
| durchwachsener Speck  | g               | 50      | 75     |
| Schalotte             | St              | 1 klein | 1 groß |
| Knoblauchzehe         | St              | 1       | 2      |
| Sahne                 | ml              | 200     | 300    |
| Cognac                | ml              | 10      | 15     |
| Olivenöl              | EL              | 1       | 2      |
| Schnittlauch          | EL              | 1       | 2      |
| Pfeffer und Salz      | zum abschmecken |         |        |

## VORBEREITEN:

1. Pilze putzen. Große längs vierteln, mittlere halbieren.
2. Schalotte und Knoblauch fein hacken.
3. Durchwachsener Speck würfeln.
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. In einer Pfanne Schalotten und Knoblauch in Öl andünsten.
2. Den durchwachsenen Speck zufügen.
3. Die Pilze 3-4 Minuten anbraten und dann mit Cognac ablöschen.
4. Sahne angießen und ein wenig einkochen lassen.

5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Schnittlauchröllchen darüber geben, servieren.

| ZUTATEN II / Portionen |                 | 4       | 6      |
|------------------------|-----------------|---------|--------|
| Pfifferlinge           | g               | 300     | 450    |
| Schalotte              | St              | 1 klein | 1 groß |
| Limette                | St.             | ¼       | 1      |
| Sahne                  | ml              | 60      | 100    |
| Brühe leicht           | ml              | 60      | 100    |
| Olivenöl               | EL              | 2       | 3      |
| Schnittlauch           | EL              | 1       | 2      |
| Thymian                | EL              | 1 Zweig |        |
| Pfeffer und Salz       | zum abschmecken |         |        |

## VORBEREITEN:

1. Pilze putzen. Große längs vierteln, mittlere halbieren.
2. Schalotten sehr fein hacken.
3. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Thymian rebeln.

## ZUBEREITUNG:

1. Pilze in einer Pfanne 3-4 Minuten in Öl anbraten.
2. Schalotten zugeben und mit dünsten.
3. Mit wenig Limettensaft, Pfeffer und Salz würzen.
4. Brühe und Sahne zugießend. Leicht köcheln lassen bis Flüssigkeit fast ganz reduziert ist.
5. Feingehackte Kräuter unterschwenken, servieren.