

Rötelritterlinge in Rahmsauce

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Pilzgericht
Schweiz

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1			Rötelritterlinge
2	1	Stück	Schalotte
3	100	Milliliter	Rahm
4	1	Esslöffel	Olivenöl
5			Salz und Pfeffer
6			Beliebige Pasta, Spätzle, etc.

Anleitung Zubereitung

1			Pilze reinigen und in Scheiben schneiden
2			Zwiebeln kurz im Olivenöl anbraten, Pilze begeben und ca 15. Minuten schmoren lassen. Bei Bedarf EL-weise Wasser begeben.
3			Rahm hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen
4			Servieren mit frischen Nudeln, Tortellini, etc.

Rötelritterlinge in Rahmsauce

