Mischpilzpfanne mit Nudeln

Dieses Pilzgericht eignet sich für nahezu alle Pilzarten. Mit Nudeln mögen wir Pilze besonders gerne, aber natürlich passen dazu auch andere Beilagen oder einfach nur Toast. Auf den Speck kann selbstverständlich auch verzichtet werden, dafür kannst du nach Geschmack auch angeröstete Kürbis- oder Sonnenblumenkerne nehmen. Auch Petersilie, Wein oder weitere Kräuter sowie Knoblauch passen sehr gut in so ein Mischgericht. Zu viele verschiedene Gewürze und Kräuter können den Eigengeschmack der Pilze jedoch überdecken.

Du brauchst: ca. 500 g Mischpilze, 1 große Zwiebel, 100 g Speck oder Schinken, Butter, 200 ml Sahne oder Crème fraiche, Salz, Pfeffer

So wird es gemacht:

1. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Speck in Würfel schneiden und in Butter anbraten.
3. Pilze hinzugeben und ca. 15 Minuten garen, bis das meiste Wasser aus den Pilzen entwichen ist.
4. Sahne oder Crème fraiche hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!

Aus: RITA & FRANK LÜDER (2016): Pilze zum Genießen...Das Familien-Pilzbuch für Küche, Kreativität und Kinder. Kreativpinsel-Verlag, Neustadt