



Pilzsauce

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten | **Ergibt:** 2 Portionen



Zutaten

300 g braune Champignons
1 kleine Schalotte
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
¼ l Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Piment d'Espelette

Zubereitung

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte und den Knoblauch fein würfeln. Eine Pfanne gut heiß werden lassen und die Pilzscheiben darin scharf anbraten.

Etwas Olivenöl, die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazu geben und alles bei mittlerer Hitze andünsten.

Nach wenigen Minuten mit der Sahne ablöschen und diese einige Minuten einkochen lassen.

Die Sauce mit geriebener Muskatnuss, Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Piment d'Espelette abschmecken.

Mein Tipp:

Diese Pilzsauce ist ein klasse Begleiter zu Semmelknödeln, Pasta oder Spätzle.