

Leckere Pfifferlinge in Rahmsauce aus dem Thermomix®



© Rezepte mit Herz Magazin



15 min



leicht



4 Portionen

Man kann sagen, wir waren erfolgreich: Beim Pilzesuchen haben wir uns richtig gut angestellt und unsere Ausbeute kann sich sehen lassen!
Hier stellen wir euch vor, was die Redaktion mit den frischen Pfifferlingen gezaubert hat!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	frische Pfifferlinge
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>	50 g	Weißwein
<input type="checkbox"/>	150 g	Sahne
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>		frische Petersilie

Zubereitung

1. Pfifferlinge reinigen und in mundgerechte Stücke halbieren/schneiden.
2. Zwiebel abziehen und in Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern. Öl dazu geben, 2,5 min / 120° (TM31: Varoma)/ Stufe 1 andünsten. Zwiebeln mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Geputzte Pfifferlinge zugeben und alles zusammen weitere 6 min / 120°(TM 31: Varoma) / Rührstufe / Linkslauf dünsten.
4. Mit Sahne und Wein ablöschen und nochmals weitere 3 min / 100° / Rührstufe / Linkslauf kochen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller mit gehackter Petersilie dekorieren
6. Schmeckt sehr gut zu Pasta - Guten Appetit!

Nährwertangaben

Pro Portion: **ca. 180 kcal, 4 g E, 17 g F, 2 g KH**