

## 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"/> | <b>500 g</b>       | frische Pfifferlinge |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>           | Zwiebel              |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>        | Öl                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>        | Weißwein             |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b>       | Sahne                |
| <input type="checkbox"/> | <b>1-2 Prise/n</b> | Salz                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>1-2 Paar</b>    | Pfeffer              |
| <input type="checkbox"/> | <b>etwas</b>       | 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