Nah&Frisch



Maggi Professional

Pilzragout

Hauptspeise Vegetarisch

Zubereitung

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Speck würfelig schneiden, Schalotten klein hacken. Speck in heißem Öl anrösten. Mit 1/4 l Wasser aufgießen und Maggi Gourmet Schwammerl Sauce einrühren. Bei geringer Hitze ca. 5 Min. kochen lassen, öfters umrühren. Mit 1 EL Crème fraîche binden.

Zutaten

- 250 g Steinpilze
- 250 g Eierschwammerl
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 Stk. Schalotten
- 1 EL Öl
- Schuß Weißwein
- 1 Pkg. Maggi Gourmet Schwammersauce
- 1 EL Créme fraîche