

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 Crème fraîche