



Cremige Pfifferlinge

Zutaten für 4 Portionen

- » 750 g Pfifferlinge
- » 5 Schalotten
- » 1 EL Butter
- » 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- » 100 ml Schlagsahne
- » 150 g Crème fraîche
- » 1 Stk Knoblauchzehe, fein gerieben
- » 1 Prise Salz
- » 3 EL Zitronensaft
- » 1 EL Kerbel, fein gehackt
- » 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- » 1 EL Schnittlauchröllchen
- » 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung

1. Putze die Pfifferlinge, wasche sie nicht und schneide größere Exemplare klein.
2. Schäle die Schalotten und würfele sie fein.

Zubereitung

1. Lass die Butter in einer Pfanne schmelzen, füge die Pfifferlinge hinzu und brate sie 2–3 Minuten unter Rühren an. Alternativ in einer kleineren Pfanne portionsweise anbraten und dann zusammenmengen.
2. Gib die Schalottenwürfel und den Knoblauch dazu und dünste alles 10 Minuten auf kleiner Flamme, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
3. Streue das Paprikapulver darüber, röste es kurz an und lösche mit der Sahne ab. Lass alles kurz köcheln und rühre dann die Crème fraîche unter.

4. Schmecke die cremigen Pfifferlinge mit Zitronensaft ab und würze sie mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch). Serviere sie anschließend sofort.