

Pilzsoße mit Forest Spoon

Los geht's!

1. Für die Pilzsoße zuerst die Pilze putzen und halbieren. Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Die Pilze zugeben und kurz mitbraten. Mit Mehl stauben und mit der Milch ablöschen.
3. 2 EL Forest Spoon hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Vor dem Servieren in die Sauce untermengen.

Dazu passt: Semmelknödel, Reis, Nudeln

 Zutaten für 2 Personen

 Zeit: 20 Minuten



Zutaten:

- 250 g Pilze
- 1 Zwiebel
- 3 EL Mehl
- 300 ml Milch
- 2 EL Forest Spoon
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 0,5 Bund Petersilie

Notizen:

Hinweis

In der Regel gelten die Monate September & Oktober als Hauptsaison fürs Pilzesammeln

Wie hat's geschmeckt?

