

Pikante Pfanne mit Austernpilzen und Karotten



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Austernpilze	250 g
Karotten / Möhren	200 g
Zwiebeln, rot	1 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Chilipulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel schälen und grob schneiden.
Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden.
Knoblauch pressen oder fein schneiden.
Petersilie waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.
Austernpilze in grobe Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.
Zwiebel darin anbraten. Knoblauch zugeben. Karotten zugeben. Pilze zugeben und immer schön weiter rösten.

Würzen, Pfanne vom Herd nehmen und die Schlagsahne zugießen.
Kurz ziehen lassen und servieren.

Als Beilage empfehle ich Reis, Nudeln oder Kartoffel.

Info: Für die vegane Version bitte die Sahne weglassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2237-Pikante-Pfanne-mit-Austernpilzen-und-Karotten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at