

Pfifferlingpfanne in cremiger Sahnesauce

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g frische Pfifferlinge
300 g Rinderhackfleisch
400 g Kartoffeln
1 Zwiebel
300 ml Schlagsahne
300 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
1 Esslöffel Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Es gibt Tage, an denen brauche ich eine deftige Mahlzeit, die mich so richtig glücklich macht. Dieses Pfannengericht mit frischen Pfifferlingen, Kartoffeln, Hack und cremiger Sahnesauce gehört definitiv dazu. Es schmeckt so gut, dass ich erst aufhöre zu essen, wenn mein Bauch kugelrund ist. Dann sacke ich zufrieden in den Stuhl und lehne mich, den Bauch streichelnd, zurück.

- 1 -

Pfifferlinge Putzen und Enden abschneiden.

- 2 -

Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

- 3 -

Petersilie und Schnittlauch waschen und hacken.

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln in der heißen Pfanne glasig dünsten. Hackfleisch und Kartoffeln dazugeben und scharf anbraten. Pfifferlinge hinzutun und 5 Minuten weiter braten.

- 5 -

Mit Brühe ablöschen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sahne in die Pfanne geben und 5-7 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter über die Pfifferlingpfanne streuen.