

Friskäse - Soße

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Frühstücksspeck
1	Essl.	Butter
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
400	Gramm	Austernpilze
200	Gramm	Doppelrahmfriskäse
40	ml	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
1	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Gewürfelten Frühstücksspeck in Butter groß braten. Gewürfelte Zwiebel und durchgepreßte Knoblauchzehe zufügen, andünsten. Austerpilze säubern, evtl. kleinschneiden und mitdünsten. Doppelrahmfriskäse und Weißwein zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 5 Minuten garen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streün.

Paßt zu Cappelletti oder Penne.

-