

## Pilz - Butter - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

*FÜR 4 PORTIONEN*

---

500	Gramm	Shii-Take-Pilze
3		Schalotten
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Tomaten
		Salz
		Pfeffer
1/2	Bund	Petersilie

### Anleitung:

Shii-Take-Pilze säubern und evtl. kleinschneiden. Mit feingehackten Schalotten und durchgepreßter Knoblauchzehe in heißer Butter anbraten. Tomaten vierteln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit grob gehackter Petersilie bestreuen. Paßt zu Ravioli oder Bandnudeln.

Pro Portion: ca. 200 Kalorien / 840 Joule