

## Räucherlachs - Pilz - Soße

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Shii-Take-Pilze
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
250	ml	Schlagsahne
20	ml	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
200	Gramm	Räucherlachsabschnitte
1	Bund	Dill

### Anleitung:

Shii-Take-Pilze säubern, evtl. kleiner schneiden. Mit gewürfelter Zwiebel in Butter anbraten. Schlagsahne und Weißwein dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten garen. Räucherlachsabschnitte und gehackten Dill in die Soße rühren.

Paßt zu Farfalle oder Bandnudeln.