

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.