



Pilze Aargauer Art

Rezept für 4 Personen

500 gr	Mischpilze
1 EL	Bratbutter
150 gr.	Zwiebeln grob gehackt
3 Stk.	Knoblauchzehen
250 gr	Rüebli in 2mm Scheiben
1 EL	Honig
2 Würfel	Gemüsebouillon
1 dl	Weisswein
100 gr.	Doppelrahmfrischkäse (Gala)
1 Bund	Petersilie gehackt
	Salz, Pfeffer

Pilze rüsten, waschen, in Stücke schneiden. Bratbutter in die Pfanne geben und die gehackte Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch dazu pressen.

Jetzt Pilze, Rüebli-Scheiben, Honig und Bouillonwürfel zugeben und dünsten bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.

Mit dem Weisswein ablöschen und diesen ca. zur Hälfte einkochen lassen.

Friskäse und Petersilie in die Pfanne geben und gut mischen, kurz aufkochen lassen, abschmecken und servieren.

Tipp : Mit einem Stück Bauernbrot ein tolles Nachtessen