



Pilze überbacken

Rezept für 4 Personen

800 gr	Mischpilze
50 gr	Butter
120 gr	Zwiebeln gehackt
2 EL	Mehl
1 dl	Apfelwein
1 EL	Zitronensaft
2 Würfel	Gemüsebouillon
2 dl	Sauerrahm
1 Bund	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
75 gr	Paniermehl
100 gr	Gruyère gerieben
20 gr	Butter

Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer grossen Bratpfanne schmelzen, die gehackten Zwiebeln glasig dünsten.

Pilze dazugeben und 5 Minuten mitdünsten, mit Mehl überstäuben. Mit Apfelwein ablöschen, Zitronensaft und Bouillonwürfel begeben, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen.

Sauerrahm und Petersilie unter Rühren begeben und 5 Minuten köcheln lassen, abschmecken.

Alles in eine feuerfeste Form füllen. Paniermehl und Reibkäse miteinander mischen und auf die Pilze streuen. Mit Butterflöckchen belegen.

Im 200°C vorgeheizten Backofen 5 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp : Mit Salat und einem Stück Brot serviert, ein super Nachtessen.