Fungi Pad mit Rahmsauce

Das Rezept für Fungi Pad mit Rahmsauce ist ein köstliches Mittagessen. Zu den gebratenen Kräuterseitlinge werden als Beilage Kartoffeln servieren.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
1 Stk.	Kleine Zwiebel
4 cl	Cognac
250 ml	Schlagobers
50 ml	Worcestersauce
20 g	grüner Pfeffer in Lake
	Pflanzenöl
400 g	Kartoffeln
1 EL	Butter
1 Prise	Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Fungi Pad mit Rahmsauce die Kartoffeln in Salzwasser kochen, währenddessen die Zwiebel fein hacken und das Fungi Pad in Öl auf beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

2. Etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die gehackte Zwiebel bei mittlerer Hitze anschwitzen, ohne sie bräunen zu lassen. Den grünen Pfeffer zerdrücken und kurz mitrösten, dann mit Cognac ablöschen und mit Schlagobers aufgießen. Worcestersauce zugeben und die Rahmsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben kann die Sauce reduziert werden.

3. Die gekochten Kartoffeln schälen und in zerlassener Butter mit etwas Salz kurz schwenken.

Zum Anrichten das Fungi Pad auf einem Teller platzieren, mit der Rahmsauce übergießen und die Kartoffeln daneben platzieren. Guten Appetit!

Tipp