Austernpilze

Weniger flüssig als Beilage zu Fleisch mit mehr Soße als Hauptgericht zu Reis.

Zutaten:

- Austernpilze
- Zwiebel
- Petersilie
- Creme Fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Thymian
- Rosmarin
- Oregano
- Sahne wenn man die Austernpilze als Hauptgericht serviert.
- Pflanzenöl

Die Austernpilze waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel zusammen mit der klein geschnittenen Petersilie andünsten bis die Zwiebel glasig werden. Die Austernpilze hinzufügen und dünsten bis sie weich sind.

Das Creme Fraiche hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Serviert man die Austernpilze als Hauptgericht, dann mit etwas Sahne für mehr Flüssigkeit sorgen. Als Beilage eignet sich Reis.