Mischpilze mit Rosmarin als Beilage

4-Personen

Zutaten :

2	-	EL Olivenoel
2	-	Zweige Rosmarin
400	-	gr. gemischte Pilze Eierschwämme, Steinpilze Champignons etc.
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Cognac
1	-	dl Rahm

Zubereitung:

Pilze mit einem Pinsel säubern und die Stiele frisch schneiden. Die Pilze in Mundgerechte Stücke schneiden.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und fein hacken – beiseite stellen.

Oel in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

Pilze bei grosser Hitze anbraten. Mit Cognac ablöschen.
und bei mittlerer Hitze fertig braten.

1-dl Rahm beifügen und noch kurz unter Rühren erwärmen.

Tipp: Auch ohne Rahm eine feine Beilage