

## Pilzstroganoff

250g braune Champignons

350g weisse Champignons

putzen und vierteln

Bratbutter

in einer Bratpfanne erhitzen, die Pilze portionenweise kräftig anbraten

1 rote Peperoni in feine Streifen geschnitten

2-3 Essiggurken in feine Streifen geschnitten

1 Zwiebel fein gehackt

alles begeben und mitdünsten

1 Esslöffel grober Senf

2 Teelöffel Paprika, edelsüss

würzen

1 ½ dl Rotwein

ablöschen und etwas einkochen lassen.

2,5dl Halbrahm

dazugeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen

Salz, Pfeffer

abschmecken und anrichten.

Schnittlauch

als Garnitur dazugeben

Dazu passen Spätzli, Reis oder Maisgnocchi

**Denise Kaufmann**

**Dipl. Ernährungsberaterin SHS**

Dorfstrasse 18 – 5452 Oberrohrdorf – Tel. 079 609 54 70

denisekaufmann@hispeed.ch – [www.ernaehrung-kaufmann.ch](http://www.ernaehrung-kaufmann.ch)

