

- VERLASSEN IM FREIZEITPARK -

MYSTERIÖSE PILZE IN KNOBLAUCH-SAUCE

Für 6 Personen als Beilage

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** ca. 25-30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten für die Kartoffelspiralen:

800 g frische Champignons (oder andere Pilze nach Wahl, z.B. Shiitake oder Austernpilze)

4 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

150 ml Gemüsebrühe

150 ml Sahne (alternativ: Milch oder pflanzliche Sahne)

1 TL getrockneter Thymian (oder 2 TL frischer Thymian, fein gehackt)

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Frische Petersilie zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

Die Pilze gründlich reinigen und in Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm dick).

Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Füge die fein gewürfelte Zwiebel hinzu und brate sie 2-3 Minuten lang, bis sie weich ist. Gib die gehackten Knoblauchzehen hinzu und brate sie weitere 1-2 Minuten, bis sie aromatisch sind. Achte darauf, dass der Knoblauch nicht anbrennt.

Füge die geschnittenen Pilze zur Pfanne hinzu und brate sie 5-7 Minuten, bis sie goldbraun und weich sind. Die Pilze sollten Flüssigkeit abgeben und diese teilweise wieder aufnehmen.

Gieße die Gemüsebrühe in die Pfanne und lasse die Flüssigkeit 2-3 Minuten einkochen, damit sich die Aromen verbinden. Reduziere die Hitze und füge die Sahne hinzu. Rühre gut um und lasse die Sauce 3-5 Minuten köcheln, bis sie leicht eingedickt ist.

Füge den Thymian und das Paprikapulver hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilze in Knoblauch-Sauce in eine Servierschüssel umfüllen und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren.