

Cassoulet von Pfifferlingen und Jungem Lauch



Zutaten für drei Personen:

150 - 200 g Pfifferlinge (brutto)

150 ml Sahne

eine kleine Ecke Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ca. 15 cm junger Lauch (ersatzweise dünne Lauchstange)

Salz für das Kochwasser

1. Pfifferlinge säubern und in gefällige Abschnitte teilen.

2. Lauch schräg in Rauten teilen und in Salzwasser etwa 3 min kochen.

3. Sahne in einer Sauteuse aufkochen und die gesäuberten Pfifferlinge etwa 3 min köcheln, dann in einen hohen Mixbecher abpassieren.

4. Mit einer Ecke Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle aufmixen und auf Tapas-Schälchen verteilen. Gekochten Lauch und die Pfifferlinge auf die Tapas-Schälchen verteilen.

5. Mit Baguette servieren.

Hinweise:

Junger Lauch ist schwer zu bekommen. Ersatzweise nimmt man dünne Lauchstangen.

Die Rezeptanregung stammt von Heinz Winkler in der Reihe Nimm 3 (Zutaten) der SZ, im Jahr 2007

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Pilze, Pfifferlinge, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 09.08.2025