

Pikante Pilzcreme

Zutaten für 1 Glas (etwa 500 g):

- 700 g Pilze
- 200 g Knollen-Sellerie
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 3-4 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 g Frischkäse
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Essig

Pilze (z.B. Champignon, Shiitake, Kräuterseitlinge) putzen und in Scheiben schneiden. Von den Shiitake die Stiele entfernen. Sellerie schälen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, dann Sellerie und Pilze hinzufügen. Etwas Brühe angießen und alle Zutaten bei kleiner Hitze etwa 10-15 Minuten weichschmoren. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Frischkäse und das restliche Olivenöl unterheben, in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten.

Mit Zitronensaft, mildem Essig, Pfeffer und Salz würzen.

Zutaten für 1 Glas (etwa 500 g):

- 700 g Pilze
- 200 g Knollen-Sellerie
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3-4 EL Olivenöl
- 100 g Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

Pilze (z.B. Champignon, Shiitake, Kräuterseitlinge) putzen und in Scheiben schneiden. Von den Shiitake die Stiele entfernen. Sellerie schälen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, dann Sellerie und Pilze hinzufügen. Etwas Brühe angießen und alle Zutaten bei kleiner Hitze etwa 10-15 Minuten weichschmoren. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Frischkäse und das restliche Olivenöl unterheben, in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten.

Mit Zitronensaft, mildem Essig, Pfeffer und Salz würzen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 21.05.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen