



## Pfannenkäse mit Pinien & Rosmarin

an cremigem Pilzragout

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"><li>- 2 Stück Pfannenkäse Pinien &amp; Rosmarin</li><li>- 250 g gemischte Pilze (Champignons, Pfifferlinge etc.)</li><li>- 1 kleine Zwiebel</li><li>- 100 ml Sahne oder Crème fraîche</li><li>- 2 EL Butter oder Öl</li><li>- Salz, Pfeffer, frische Petersilie</li><li>- Optional: Rösti oder Bratkartoffeln, Feldsalat</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken.</li><li>2. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und kräftig anbraten.</li><li>3. Mit Sahne ablöschen, würzen und kurz einkochen lassen.</li><li>4. Pfannenkäse in einer separaten Pfanne goldbraun von beiden Seiten anbraten.</li><li>5. Auf Teller anrichten: Rösti oder Bratkartoffeln, darüber Pilzragout, Pfannenkäse daraufsetzen, mit Petersilie garnieren.</li></ol>

### Metzgerei Wiersch

Hauptstraße 66, 56814 Landkern

Tel: +49 (0) 2653 8856

[www.metzgerei-wiersch.de](http://www.metzgerei-wiersch.de)

Besuchen Sie auch unsere 24/7 Shops in Landkern, Ediger-Eller und Düngenheim – Genuss rund um die Uhr!