



Schwefelporling-Geschnetzeltes

Zutaten

- 200 g Schwefelporling
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Paprika
- 2-3 Tomaten
- 200 ml Sahne
- etwas Öl
- etwas italienische Kräuter
- etwas frischer Pfeffer
- etwas Paprikapulver
- etwas Cayennepfeffer
- etwas Salz



Zubereitung

Bei der Zubereitung von Schwefelporlingen sollten nur junge Fruchtkörper verwendet werden, da der Schwefelporling recht schnell trocken und zäh wird.



Zunächst den Schwefelporling putzen und in dünne Streifen schneiden. Dann ca. 10 Minuten in Wasser kochen, bis der Schwefelporling vollständig durchgegart ist.

Die Zwiebel fein würfeln und mit etwas Öl glasig anschwitzen. Die Schwefelporlinge und das Gemüse hinzugeben und anbraten bis das Gemüse gar ist. Schließlich die Sahne dazugeben, diese aufkochen und solange einkochen lassen bis eine sämige Sauce entsteht. Das Ganze mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Das Schwefelporling-Geschnetzeltes auf Reis oder Nudeln servieren.

Guten Appetit!

