

## Rezeptidee für den September

### Pfifferlinge in Basilikumsauce

#### Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Pfifferlinge
- 200 ml Milch, 1,5% Fett
- 30 g Pinienkerne
- 200 g Tomaten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Zwiebel
- 200 g Kräuterfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum
- 3 EL Butter, halbfett

**Nährstoffe:** 343 kcal, 9 g Kohlenhydrate, 29 g Fett, 12 g Eiweiß

#### Zubereitung:

Die Pilze putzen. Tomaten entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Pilze im Fett anbraten, Zwiebel und Knoblauch kurz mit-schwitzen. Milch, Brühe und Käse darin aufkochen, 5 Min. einkochen.

Basilikum (bis auf einige Blätter) in Streifen schneiden, Pinienkerne anrösten. Basilikumstreifen und Tomaten in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit Pinienkernen und Basilikumblättern anrichten. Dazu passen Vollkornnudeln.

**Quelle Rezept:** <http://www.pilzeweit.de/Pilze/Pfiffe1.htm>