



Portobello-Pilze mit Steinpilzsauce

dazu Ofenkartoffeln und bunter Spinatsalat



ca. 35min



4 Portionen

Pilze sind ein toller Bestandteil der vegetarischen Küche, da sie gegart eine beinahe fleischige Konsistenz bekommen und reichlich Umami auf den Teller bringen. Vor allem Portobellos finden wir super, weil sie so groß sind - mehr Pilzvergnügen für uns! Heute backen wir sie im Ofen und übergießen sie mit einer köstlichen Steinpilzsauce. Umami kann man schließlich nie genug haben! Dazu gibt es Ofenkartoffeln und Salat.

