

## Rahm-Pfifferling auf Kartoffelpuffern

### Zutaten für 2 Portionen

4 TK-Kartoffelpuffer (z.B. von McCain)  
150 g Pfifferlinge  
½ Bund Schnittlauch  
1 kleine Zwiebel  
25 g geräucherter Speck  
1 TL Öl  
Salz, Pfeffer  
5 EL Gemüsebrühe  
50 g Sahne  
1 EL Soßenbinder

Kartoffel nach Packungsanleitung im Backofen backen. Pfifferlinge putzen und gut abtropfen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Zwiebel hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Zwiebel und Pfifferlinge dazugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten goldbraun braten.

Brühe und Sahne mischen und zu den Pilzen gießen. Einmal kurz aufkochen und mit dem Soßenbinder binden. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelpuffer aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Pfifferlingen und der Soße anrichten. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

### Leseprobe aus:



### KÖSTLICH ESSEN OHNE FRUCTOSE

Thilo Schleip, Isabella Kedzierski  
Trias Verlag  
ISBN: 978-3830433262  
160 Seiten, 17,95 EUR



---

Die Rezeptvorschläge sind geeignet zur Verwendung bei intestinaler Fructose-Intoleranz (Fructose-Malabsorption), da sie wenig oder keine Fructose enthalten. Sie sind nicht geeignet bei der extrem seltenen hereditären Fructose-Intoleranz. Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Trias Verlags, MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechts ist verboten. Keine Haftung.

**Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>**

### Gefunden unter:

**[http://www.laktonova.de/deutsch/info\\_service/rezepte/rahmpfifferlinge\\_auf\\_kartoffelpuffern\\_bei\\_fructoseintoleranz](http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/rezepte/rahmpfifferlinge_auf_kartoffelpuffern_bei_fructoseintoleranz)**