

leicht verändert aus dem Rewe-Kalender

Pilzcurry mit Mandeln

2 Portionen

Zutaten

500 g frische Champignons oder Kräutersaitlinge, 1 Zwiebel, 1 Möhre (ca. 100 g), 3 Esslöffel Öl, 75 g Erbsen aus der Dose, 2 Esslöffel Currypulver, 50ml kräftiger Weißwein, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel, Mehl, 250 ml Milch, 100 ml Schlagsahne, 40 g gehobelte Mandeln, 2 Stiele Petersilie, Pfeffer, getrockneter Thymian



Zubereitung

1. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden
2. Zwiebel und Möhre schälen und fein würfeln
3. Öl in der Pfanne erhitzen, Pilze kräftig anbraten
4. Zwiebeln und Möhren dazufügen, ca. 5 Minuten mitbraten
5. Mehl darüberstreuen und ebenfalls anschwitzen
6. mit dem Weißwein ablöschen
7. Erbsen und Thymian zugeben, ebenfalls Milch und Sahne
8. alles kurz aufkochen und dann mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken
9. alles zusammen noch 5 Minuten köcheln lassen bis die Sauce eindickt
10. währenddessen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett sanft anrösten
11. Petersilie feinhacken, zur Pilzpfanne geben
12. Pilzcurry auf Reis anrichten, Mandeln darüberstreuen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Reis