

GOURMET-PIEROGI MIT STEINPILZEN



Angaben für 2-3 Personen

Zutaten von golly's

- [Pierogi mit Kartoffel-Frischkäsefüllung \(russische Art\)](#)
- [20 g getrocknete Steinpilze](#)

Weitere Zutaten

- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 30 g Parmesan
- 200 g Cherrytomaten
- 150 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Frische Petersilie
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die getrockneten Steinpilze 15 Minuten in der Gemüsebrühe einweichen lassen
2. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein schneiden
3. Champignons putzen und in Scheiben schneiden
4. Öl in der Pfanne erhitzen – Knoblauch, Zwiebel und Champignons für 3 Minuten anbraten
5. Tomaten hinzugeben und für weitere 3 Minuten anbraten
6. Sahne und die Steinpilze mit der Brühe hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen
7. Nach Bedarf pfeffern und salzen
8. Währenddessen die Pierogies anbraten, den Parmesan reiben und die Blätter der Petersilie feinhacken
9. Pierogies mit der Soße vermischen und nach Belieben mit Parmesan und Petersilie servieren