



Pelmeni mit Pilz-Sahne-Soße

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Champignons, braun	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	40 g
Schlagsahne	200 g
Süßer Senf	2 EL
Pelmeni mit Schweinefleischfüllung	800 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Schaumlöffel, Küchenpapier

1. In einem großen Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons darin mit 1 Prise Salz unter gelegentlichem Schwenken ca. 3 Min. anbraten. Zwiebel zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Schlagsahne und süßen Senf unterheben und alles auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. dickflüssig einköcheln.
3. Derweil Pelmeni im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. gar ziehen lassen. Sobald die Pelmeni an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. Pelmeni und Kräuter direkt zur Pilz-Sahne-Mischung geben.
4. Die Pelmeni vorsichtig durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Pelmeni mit Pilz-Sahne-Soße und Petersilie auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	588 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	28 g