

## Gebackene Milchlinge

Zutaten für 4 Personen:

600 g frische Mohrenkopf-Milchlinge

oder Milchbrätlinge

800 g Kartoffeln

2 Becher (je 250 g) Sahne

1 Bund Petersilie

10 - 15 Körner roter Pfeffer

Salz



Mohrenkopf-Milchling, *Lactarius lignyotus*

### Zubereitung:

Die Milchlinge trocken putzen und dabei nicht zerteilen.

Die Sahne in eine große, flache Auflaufform geben und leicht salzen.

Rote Pfefferkörner in die Sahne streuen.

Die Milchlinge hineinlegen und im Backofen bei 170 Grad 20 Minuten backen.

Nun erst werden größere Milchlinge halbiert oder geviertelt.

Weitere 20 Minuten backen und dabei die Pilze mehrere Male mit der Sahnesoße übergießen.

Die gebackenen Milchlinge neben Salzkartoffeln anrichten und die Soße darüber geben.

Zuletzt alles mit fein gehackte Petersilie bestreuen.

GERHARD SCHUSTER  
[www.lebrac.de](http://www.lebrac.de)

