

Pfifferlinge an Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

1-1,5 kg Süßkartoffeln
300 g frische Pfifferlinge
400 g Hähnchenbrustinnenfilets
2 rote Paprikaschoten
1 Becher (250 g) Sahne
200 g Schmant (Eichsfelder)
Distelöl
2 EL Rosenpaprika
Grobes Salz (Luisenhaller)
Grüne Pfefferkörner



Pfifferling, *Cantharellus cibarius*

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen. Große Exemplare teilen, sehr große vierteln und auf ein Backblech oder eine flache feuerfeste Schale legen. Die Süßkartoffeln mit etwas Distelöl beträufeln, grobes Salz und etwas Rosenpaprikapulver darüber streuen.

Die Pfifferlinge trocken reinigen, große Pilze grob zerteilen und in etwas Butter einige Minuten schmoren.

In Streifen geschnittene rote Paprika hinzufügen und unter ständiger Umrühren einige Minuten mitschmoren.

Die Hähnchenbrustinnenfilets zugeben und anbraten.

Über das ganze 1-2 Esslöffel Rosenpaprika streuen und unter kräftigem Umrühren einige Sekunden anrösten.

Anschließend die Sahne und den Schmant einrühren.

Nach Geschmack grüne Pfefferkörner zugeben und mit Salt abschmecken.

Bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

An den gebackenen Süßkartoffeln auf einen Teller anrichten und mit Salat servieren.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

