

Orangen-Champignons

Zutaten:

Champignons
Orange
Mascarpone
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Die Pilze vierteln oder in Streifen schneiden, dämpfen. Die Orangenschale abreiben. Ca drei Esslöffel Orangensaft und die Schale zu den Pilzen geben. Salzen, pfeffern und mit ca. 100 g. Mascarpone mischen.

(Das Rezept pass auch gut zu Mille-feuilles).