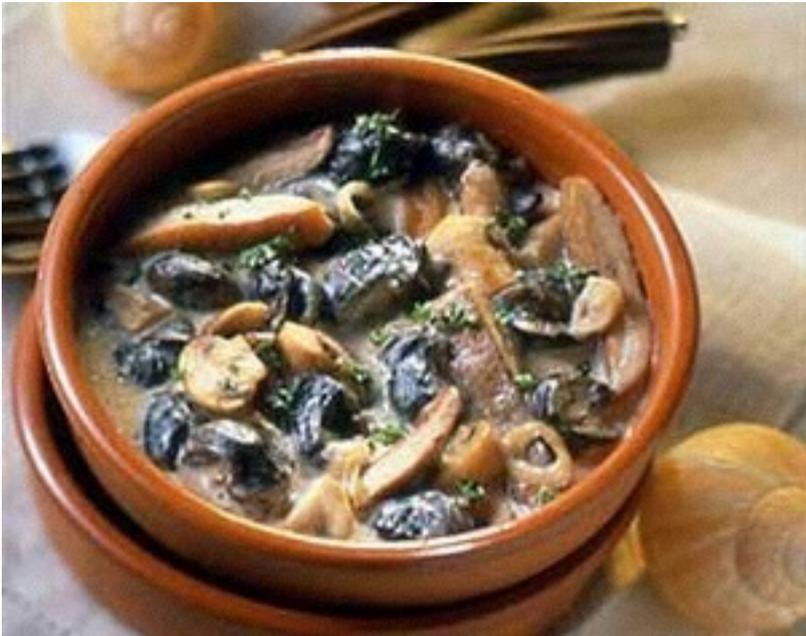


Schneckenöpfchen mit dreierlei Pilzen (Escargots en cassolette aux 3 champignons)

(4 Portionen)



Zutaten:

- 4 Dutzend Schnecken aus der Dose
- 250 g Seitlinge
- 250 g Shiitake-Pilze
- 250 g Champignons
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 400 g Sahne
- Glatte Petersilie
- Kerbel
- Butter und Olivenöl

Zubereitung:

Pilze säubern (u.U. kurz im Wasser waschen), nicht zu klein schneiden und jeweils nacheinander mit etwas Sonnenblumenöl in der Pfanne anbraten (jeweils separat, da die Pilze unterschiedliche Garzeiten haben). Salzen, pfeffern und zur Seite legen.

Schalotte und Knoblauch klein hacken, in 50g Butter etwa 2 Minuten anschwitzen, danach die Pilze dazu geben. Sahne angießen und alles zum Kochen bringen.

Schnecken im Sieb mit Wasser abspülen, abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Zum Schluss Kerbel und Petersilie fein hacken, zu den Schnecken hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß mit etwas Baguette servieren.