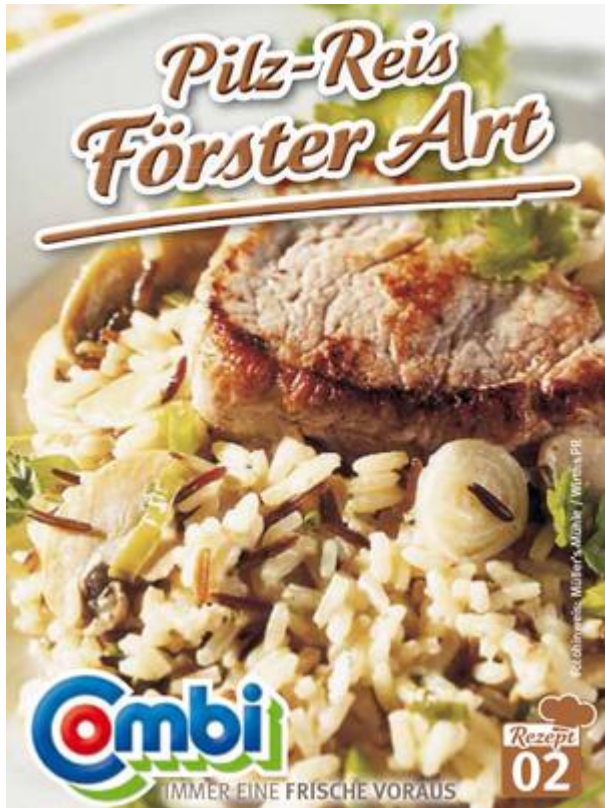


## Pilz-Reis Förster Art

### Zutaten

für 4 Portionen

250 g Langkorn & Wildreis  
250 g Champignons  
3 Frühlingszwiebeln  
50 g Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
150 ml Sahne  
125 g Kräuter  
Crème fraîche  
2 TL Zwiebel-Salz  
¼ TL schwarzer Pfeffer  
1 TL Kräutersalz  
2 EL gehackte Petersilie  
4 Schweinemedallions (à 150 g)  
2 EL Rapsöl



### Zubereitung

Langkorn & Wildreis nach Packungsanweisung zubereiten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in Ringe schneiden, mit den Champignons in der erhitzten Butter andünsten. Gemüsebrühe, Sahne und Kräuter Crème fraîche dazugeben, mit Zwiebel-Salz, Pfeffer, Kräutersalz und Petersilie abschmecken und den Reis hinzufügen.

Schweinemedallions trocken tupfen, mit Zwiebelsalz und Pfeffer würzen, in erhitztem Rapsöl von beiden Seiten braten und mit dem Pilz-Reis und etwas Petersilie anrichten.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.