

# Pilzrahmsauce

von Leonardo Davissi

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.0 dl Olivenöl	Erwärmen
5.0 g Herbes de Provence	Ins warme Öl geben
200 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und andünsten
1.0 kg Frische Champignons	putzen und in Scheiben schneiden zu den angedünsteten Zwiebeln dazugeben, rühren
150 g Butter	nach und nach dazugeben, damit die Champignons schön ins Schwitzen kommen
3.0 dl Weisswein	Pilze und Zwiebeln damit ablöschen
20 g Maisstärke/Maizena	
1.0 dl Milch	Maizena in der Milch auflösen, zugeben und aufkochen
5.0 dl Rahm	zugeben

Kann mit 2 fein geschnittenen Peperoni erweitert werden