

Pilzrahmsauce

von Leonardo Davissi

Mengen für 5 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, enthält Pilze

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 dl Olivenöl	Erwärmen
2.5 g Herbes de Provence	Ins warme Öl geben
100 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und andünsten
500 g Frische Champignons	putzen und in Scheiben schneiden zu den angedünsteten Zwiebeln dazugeben, rühren
75 g Butter	nach und nach dazugeben, damit die Champignons schön ins Schwitzen kommen
1.5 dl Weisswein	Pilze und Zwiebeln damit ablöschen
10 g Maisstärke/Maizena	
5 cl Milch	Maizena in der Milch auflösen, zugeben und aufkochen
2.5 dl Rahm	zugeben

Kann mit 2 fein geschnittenen Peperoni erweitert werden