

Pilzrahmsauce von Leonardo Davissi

Mengen für 7 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.4 dl Olivenöl	Erwärmen
3.5 g Herbes de Provence	Ins warme Öl geben
140 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und andünsten
700 g Frische Champignons	putzen und in Scheiben schneiden zu den angedünsteten Zwiebeln dazugeben, rühren
105 g Butter	nach und nach dazugeben, damit die Champignons schön ins Schwitzen kommen
2.1 dl Weisswein	Pilze und Zwiebeln damit ablöschen
14 g Maizena	
7 cl Milch	Maizena in der Milch auflösen, zugeben und aufkochen
3.5 dl Rahm	zugeben

Kann mit 2 fein geschnittenen Peperoni erweitert werden