

Veganes Pilzgeschnetzeltes von Lea Beutter

Mengen für 10 Personen

60 g Margarine	
20 g Zwiebel	fein gehackt
* 3 g Knoblauchzehen	gepresst
250 g Pilze	gestückelt
5.0 g Salbeiblätter	
3.0 TL Salz	
6.0 dl Rahm	VEGAN
2.5 dl Wasser	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Margarine in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Pilze und Salbei begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. dämpfen, würzen. Rahm und Wasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. köcheln.