



Pilzrahmsauce

von Leonardo Davissi

Mengen für 11 Personen

Tags: Einfach, enthält Pilze, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.2 dl Olivenöl	Erwärmen
5.5 g Herbes de Provence	Ins warme Öl geben
220 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und andünsten
1.1 kg Frische Champignons	putzen und in Scheiben schneiden zu den angedünsteten Zwiebeln dazugeben, rühren
165 g Butter	nach und nach dazugeben, damit die Champignons schön ins Schwitzen kommen
3.3 dl Weisswein	Pilze und Zwiebeln damit ablöschen
22 g Maisstärke/Maizena	
1.1 dl Milch	Maizena in der Milch auflösen, zugeben und aufkochen
5.5 dl Rahm	zugeben

Kann mit 2 fein geschnittenen Peperoni erweitert werden