

Veganes Pilzgeschnetzeltes von Lea Beutter

Mengen für 40 Personen

240 g Margarine	
80 g Zwiebel	fein gehackt
4.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.0 kg Pilze	gestückelt
20 g Salbeiblätter	
12 TL Salz	
2.4 Liter Rahm	VEGAN
1.0 Liter Wasser	

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.