



Champignonsauce

200 g	weiße Champignons
300 g	Kochcrème
50 g	Zwiebeln in Würfeln
50 ml	Milch
50 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
30 ml	Wasser
15 g	Mondamin
10 g	gehackte Petersilie



25 Minuten



4 Portionen

Zubereitung

- 1. Champignons zubereiten und anbraten:** Die Champignons putzen, vierteln oder sechsteln und in der Pfanne mit Olivenöl und Zwiebeln anbraten.
- 2. Sauce zubereiten:** Kochcrème und Milch aufkochen, Salz zugeben und mit Mondamin in Wasser abbinden.
- 3. Zutaten zusammenbringen:** Die Champignons in die gebundene Sauce geben und verrühren.
- 4. Untermengen und servieren:** Kurz vor dem Servieren die Petersilie unter die Champignonsauce mengen.

Wir wünschen gutes Gelingen
und einen guten Appetit!



TIPP



Die Rezepte finden Sie auch auf
unserer Webseite