

Rezept

Champignon-Rahmsauce

Ein Rezept von Champignon-Rahmsauce, am 16.09.2024

Zutaten

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 g Champignons	30 g Butter
1 TL getrockneter Thymian	50 ml trockener Weißwein
150 ml Brühe (Instant)	200 g Crème fraîche
1-2 TL Aceto balsamico	1 TL Honig
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Champignons mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln und dem Thymian darin anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und die Brühe angießen. Ca. 10 Min. leise kochen lassen.

3. Crème fraîche, Balsamico und Honig dazugeben. Kurz etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.