

## Rezept

# Champignon-Rahmsauce

Ein Rezept von Champignon-Rahmsauce, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>250 g</b> Champignons	<b>30 g</b> Butter
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	<b>50 ml</b> trockener Weißwein
<b>150 ml</b> Brühe (Instant)	<b>200 g</b> Crème fraîche
1-2 TL Aceto balsamico	<b>1 TL</b> 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.