

Rezept

Lauch in Senfsahnesauce

Ein Rezept von Lauch in Senfsahnesauce, am 03.06.2025

Zutaten

700 g Lauch	500 g Champignons
150 g Sahne	50 ml trockener Weißwein (oder Orangensaft)
100 ml Gemüsebrühe	2 EL mittelscharfer Senf
1 geh. TL Mehl	Salz
Pfeffer	½ Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Sahne, Wein, Brühe, Senf und Mehl verrühren. Salzen, pfeffern.

2. Lauch und Pilze einschichten, salzen, pfeffern. Die Sahnemischung zugießen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. backen. Ab und zu umrühren. Nach 50 Min. Deckel abnehmen und offen fertig garen. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Gemüse damit bestreuen. Dazu passen Rösti.