

## Rezept

# Pilzsauce mit Rosmarin

Ein Rezept von Pilzsauce mit Rosmarin, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Tomate	<b>20 g</b> getrocknete Steinpilze
<b>250 g</b> gemischte frische Pilze (oder Champignons)	<b>1</b> kleiner Zweig Rosmarin
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 TL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
1/4 l Gemüsefond (oder Pilzfond aus dem Glas)	<b>2 EL</b> saure Sahne
<b>1 TL</b> Weinbrand (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 5 g F, 6 g EW, 3 g KH

## Zubereitung

1. Die Tomate waschen und kreuzweise einschneiden. Etwa 1 l Wasser erhitzen. Die getrockneten Pilze in eine Schüssel legen und kochend heißes Wasser darübergießen. Die Tomate in das restliche Wasser legen. Pilze stehen lassen, die Tomate nach 1-2 Minuten herausnehmen.
2. Die frischen Pilze putzen und in Scheiben oder Streifen schneiden. Die Haut der Tomate abziehen, Tomate klein würfeln. Den Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die eingeweichten Steinpilze abgießen und fein hacken.
3. Das Öl erhitzen, die Zwiebel darin andünsten. Die frischen Pilze und den Rosmarin 3 Min. mitbraten, salzen und pfeffern. Tomate, Steinpilze und Fond unterrühren und die Pilzsauce bei schwacher Hitze offen in ca. 12 Min. einkochen lassen. Sahne und Weinbrand einrühren, auf dem Herd noch 1 Min. ziehen lassen.