

Rezept

Steinpilz-Käse-Sauce

Ein Rezept von Steinpilz-Käse-Sauce, am 25.03.2023

Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze	150 ml Gemüsebrühe oder -fond
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
80 g Raclettekäse	50 g Butter
1-2 TL Honig	1 EL Mehl
150 ml Milch	100 g Crème fraîche
Salz	Pfeffer
1-2 EL Aceto balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze waschen und ca. 1 Std. in der Gemüsebrühe quellen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Spalten schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Den Käse reiben. Die Pilze in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Brühe auffangen.

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelspalten, Knoblauch und Steinpilze darin andünsten. 1 TL Honig und das Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und offen bei schwacher Hitze 3-4 Min. köcheln lassen.

4. Die Milch zugießen und nochmals 3-4 Min. köcheln lassen. Die Crème fraîche unterrühren und den Käse in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Honig und Essig abschmecken. Zu Spaghetti oder Bandnudeln servieren. Nach Wunsch noch frisch geriebenen Parmesan dazureichen.