sättigt gut, geht einfach, schmeckt lecker

Champignons in Sahnesoße

für 2 Personen

Zutaten

500g frische Champignons, 60g Butter, 250ml Sahne, 100ml trockener Weißwein, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Mehl, 1 Teelöffel Salz 0.25 Teelöffel Pfeffer

o www.diajezaje.da

Zubereitung

- 1. Zwiebeln fein würfeln, Champignons putzen
- 2. Butter in der Pfanne zerlassen und Zwiebeln darin glasig schwitzen
- 3. Champignons zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten
- 4. Champignons mit Mehl bestäuben, und etwa 5 Minuten dünsten
- 5. jetzt die Hälfte des Weines dazugeben und die Wärme wieder erhöhen
- 6. die Hälfte der Sahne zugeben und die
- 7. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 8. nochmals 10 Minuten reduzieren lassen.
- 9. mit dem Rest der Sahne und dem Wein den Flüssigkeitsverlust ausgleichen

Zeitbedarf

ca 30 Minuten

dazu paßt

grüne Nudeln, Kartoffeln, Kartoffelbrei