Rahm-Pilze mit viel Knoblauch

Wer nicht so ein ausgesprochener Knoblauch-Fan ist, sollte ihn entweder ganz weglassen oder vielleicht nur eine Zehe (kleingehackt) mit den Zwiebeln andünsten !



<u>Für ca. 2 – 3 Portionen :</u>

1 m. Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten

500 gr. braune Champignons, in Scheiben geschnitten

ca. 100 ml trockenen Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

1 EL Creme fraiche

1 Becher (150gr) saure Sahne

1 Prise braunen Zucker

Salz, Pfeffer

Knoblauch nach Belieben, frische glatte Petersilie

ein Stückchen Parmesan

Die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl andünsten.

Die Pilze dazugeben und anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die gekörnte Brühe

darin auflösen lassen.

Creme fraiche und saure Sahne unterrühren und solange köcheln lassen, bis es sämig ist.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch (gepresst) abschmecken.

Petersilie hacken, Parmesan frisch reiben.

Schmeckt gut zu Nudeln und grünem Salat.



Guten Appetit !