



Tillman's Rezept-Tipp

Champignonrahm-Sauce

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin ca. eine Minute anschwitzen. Die Champignons dazugeben und 3 Minuten scharf anbraten. Mehl in einer kleinen Schale mit einem halben Glas Wasser verrühren und dazugeben. Mit der Sahne unter Rühren aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Brühe, Pfeffer, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Einen Spritzer Zitronensaft und die Petersilie unterrühren. Nach einer Minute leichtem Köcheln nochmal mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

Zutaten: 400 g Champignons
- frische, 250 ml
Schlagsahne, 1/2 Zwiebel(n)
- gehackt, 1 Zitrone(n) - Saft
davon, 1/4 Bund Petersilie -
frisch gehackte, 1 EL Mehl, 5
EL Öl - (Sonnenblumenöl), 1
Msp. Muskat, 2 TL
Gemüsebrühe - gekörnte,
Salz und Pfeffer -
Cayennepfeffer

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

