

Pilze in Cremesauce

Die Pilze in Cremesauce können als Hauptgericht oder als perfekte Beilage gereicht werden. Egal wie, dieses Rezept punktet immer.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: JOYA

Zutaten

1 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
4 EL	Petersilie (fein gehackt)
0.5 TL	Mehl
800 g	Pilze ((Champignons weiß und braun, Pfifferlinge, Steinpilze in dünne Scheiben))
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (schwarzen)
100 ml	JOYA Finesse

Zubereitung

1. Öl in einem flachen Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig und weich dünsten. 2 EL Petersilie untermischen und kurz andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz unter Rühren anrösten.
2. Pilze untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren 5 Minuten braten. JOYA Finesse unterrühren. Pilze noch 3 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Tipp

Passt perfekt zu Serviettenknödeln.