

Champignon-Sahne-Soße

Für zwei Personen

100 g geräucherter Speck	200 g braune Champignons	100 g Erbsen (TK)
1 Zitrone	1 Zwiebel	100 g Stracchino
125 g Sahne	200 ml Weißwein	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel häuten und fein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Käse würfeln. Die Zwiebel im verbleibenden Bratfett anschwitzen und den Speck, die Pilze und die Erbsen dazugeben. Mit dem Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen, mit der Sahne auffüllen und zu einer Sauce einkochen. Den Käse einrühren. Die Sauce vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken.

Barbara Kastl am 04. Februar 2015