

Weißwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

100 g Champignons	50 g Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Tomaten	20 g Butter	150 ml Weißwein
150 g Sahne	50 ml Gemüsefond	50 g Petersilie
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Butter anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit anschwitzen. Die Tomaten schneiden und in die Pfanne geben. Den Rosmarin zugeben. Die Champignons kleinschneiden und dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne, die Petersilie und den Gemüsefond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Danny Graf am 09. Februar 2015