

## Käse-Soße

### Für zwei Personen

100 g Parmesan	100 g braune Champions	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Zesten	300 ml Riesling
50 ml Gemüsefond	100 ml Milch	100 g Sahne
1 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Die Champions mit einer Pilzbürste putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Champions darin anschwitzen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken, hinzufügen und mit dem Riesling ablöschen.

Den Parmesan reiben, in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Bei geringer Hitze Milch und Sahne angießen. Mit einigen Zitronenzesten, Meersalz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Ilona Kurz am 15. Januar 2018