

Parmesan-Champignon-Soße

Für 2 Personen

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren.

Vincent Klink 17. Januar 2013