

## Pilz-Rahm-Soße

### Für zwei Personen

100 g Pilze	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Schalotten
3 EL Sojasauce	70 g Sahne	1 TL Stärke
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Die Pilze mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und 5 Minuten in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Sojasauce unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anni Friesinger-Postma am 16. Oktober 2017