

Champignon-Soße

300 g Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	20 g Mehl	300 ml Gemüsebrühe
200 ml Schmand	Salz, Pfeffer	Petersilie
Thymian	Muskatnuss	

Champignons schonend zerkleinern und mit Zwiebeln, Schmand und Gewürzen zu einer samtigen Soße verarbeiten.

Geeignet für Pasta, Schnitzel, Fleischgerichten oder als vegetarische Beilage.

NN am 14. Februar 2026