



Pilz-Rahmgeschnetzeltes

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 400 g Champignons, braun und/oder weiß
- 50 g Tomaten, getrocknet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Crème fraîche
- 500 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 2 TL Mehl
- Thymian
- Salz & Pfeffer
- Muskat



Sonstiges:

- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
3. Tomate in kleine Würfel schneiden
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten
5. Champignons hinzugeben und mit dünsten
6. Mehl untermischen und kurz mit anbraten lassen
7. Mit dem Wasser ablöschen und Crème fraîche untermischen
8. Kräftig würzen und 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen

Zu dem Geschnetzelten kann ich Semmel- & Serviettenknödel oder auch Bandnudeln sehr empfehlen.