



LEICHTE PILZRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauch, fein gehackt
80 g	Butter
500 g	Pilze, blättrig geschnitten
100	Weisswein
250 ml	Klare Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
	Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen.
2. Mit Suppe aufgiessen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.