



EIERSCHWÄMMLI-RAHM-GULASCH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

500 g Pfifferlinge

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

4 EL Olivenöl

125 ml Weisswein

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Eierschwammerl, Knoblauch und Zwiebel in Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.
4. content not maintained in this language