



EIERSCHWAMMERL-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 QimiQ Sahne-Basis

500 g Eierschwammerl

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 Sahne-Basis dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.
4. **Tipp:** Mit Semmelknödeln servieren.