Rahmschwammerl

Zutaten:

30g Rapsöl

1 Zwiebel, gewürfelt

250 g braune Champignon

1 EL Mehl

150 ml Milch

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

Salz und Pfeffer

1EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel im Rapsöl anschwitzen, die Pilze dazugeben und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Mehl bestauben, kurz rösten und nach und nach mit Brühe, Milch und Sahne aufgießen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie zugeben. Dazu reichen wir selbstgemachte Semmelknödel.