



Eierschwamm-Rahm-Gulasch

Saison	Herbst	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	10 Minuten	Art des Menüs	Beilage

500	g	Eierschwämme/Pfifferlinge, geputzt	
1		Zwiebel, fein geschnitten	
1		Knoblauchzehe, fein gehackt	
2	EL	Bratbutter	
125	ml	Weisswein	Eierschwämme, Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter andämpfen und mit Weisswein ablöschen. 3 Minuten köcheln lassen.
250	g	QimiQ Rahm Basis ungekühlt	Glatt rühren.
nach		Salz, schwarzer Pfeffer	QimiQ dazugeben, kurz aufkochen lassen und abschmecken.
Belieben			
1	Bund	Schnittlauch, fein gehackt	Mit Kräutern garnieren und servieren.

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

