Parmesan-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen » Käse-Saucen

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 1-2 EL Butter/Margarine
» 100ml Weißwein
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Muskat
» 1 Prise Cayennepfeffer
» 30g Kräuter (italienische)
» 150g Saure Sahne
» 125g ger. Parmesan

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der heißen Butter andünsten. Weißwein, Brühe angießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

2. Gehackte Kräuter unterziehen, evtl. leicht binden. Abkühlen lassen, saure Sahne und geriebenen Parmesan unterrühren. Evtl. mit Kräutern garnieren.

angelegt am: 28.07.2004 Rezept-Nr: 1202

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke