

# 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