Sahniges Gemüsegulasch

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 750g Porree
» 750g Champignons
» 250g Cocktailtomaten
» 11/2 EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 800ml Instant-Gemüse-Brühe
» 200g Schlagsahne
» 4 EL Schmelzkäse
» 4 Stiele Kerbel
» 4 Stiele Petersilie
» 2 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und halbieren. Tomaten putzen, waschen und halbieren.

2. Schmalz erhitzen, Pilze darin goldbraun anbraten. Porree zufügen, kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen. Ca. 7min köcheln.

3. Sahne und Schmelzkäse zufügen. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Kräuter zum Gemüsegulasch geben. Soßenbinder einstreuen und aufkochen lassen. Tomaten zufügen und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kräutern garniert servieren. Dazu schmecken Laugenbrezeln.

Nährwerte: 330kcal/E12g/F24g/KH16g pro Portion

angelegt am: 31.03.2005 Rezept-Nr: 1768

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