

# Sahniges Gemüsegulasch

Pilz-Gerichte » Champignon-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