



RAHMCHAMPIGNON- SOSSE



20 MIN



4 Portionen

140 kcal /
Portion

Glutenfrei



Low Carb

Zubereitung

1. Sahne, **MultiTextur** und Geflügelfond kalt mixen.
2. Champignons in Butter anschwitzen.
3. Zwiebelwürfel hinzufügen.
4. Mit Weißwein ablöschen.
5. Fond-Sahne-Mix zugeben und wie gewünscht erwärmen.

Zutaten

- 100 g Schlagsahne 30 %
- 2 EL **MultiTextur**
- 200 g Geflügelfond
- 125 g Champignon geviertelt
- 25 g Butter
- Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g Weißwein
- Salz nach Geschmack