



Rahmlauch und Kräuterseitlinge



Zutaten

- 1 Stange Lauch
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Bund Frühlingslauch
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- Etwas Speisestärke
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g Kräuterseitlinge

Zubereitung

----- 1 -----

Lauch in feine Streifen schneiden Rote Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Gemüsebrühe erhitzen und den Lauch für ca. 3 Minuten darin köcheln lassen und Anschließend herausnehmen.

----- 2 -----

Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen bis sie glasig ist.

Mit der heißen Brühe überschütten und mit Sahne aufgießen.

Das Ganze würzen und etwas einkochen lassen.

Mit Speisestärke etwas abdecken und dann den Lauch hineingeben.

Frühlingslauch ganz fein geschnitten darüber geben.

----- 3 -----

Kräuterseitlinge oder andere Pilze in Olivenöl krossbraten und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

