

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> - ©2025 M.Hennicke