Rahmsteinpilze
im großen Ofenmeister

- 700g Steinpilze
- 1große Zwiebel fein gewürfelt
- 200g Sahne
- Ca. 400ml Milch
- 1EL Gemüsebrühe
- Kräutersalz
- Ca. 2EL Stärke
- 2EL gehackte Petersilie

Steinpilze, Sahne, Milch in den Ofenmeister geben.
Ich habe mit 1 EL Gemüsebrühe und meinem Kräutersalz (da ist auch etwas Knoblauch drin) gewürzt.
Nun den Deckel drauf und den Ofenmeister für 45Minuten bei 210Grad in den Ofen
Zum Abbinden, fünf Minuten vor Ablauf der Garzeit die mit kaltem Wasser angerührte Stärke einrühren.
Vor dem Servieren noch die gehackte Petersilie zugeben. Fertig!

Hierzu passt hervorragend der Ofenknödel aus der kleinen Lily.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de