Weisse Schinken - Pilz Sosse

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Champignons
1		Zwiebel
200	Gramm	Schinkenspeck
1	Pack.	Schlagsahne
2	Essl.	Sossenspulver weiss Pfeffer

Anleitung:

Speck würfeln und anbraten, kleingeschnittene Zwiebel und in Scheiben geschnittene Champignons zugeben, Sahne hinzufügen und 20 Min. kochen. Sossenspulver einrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Sosse schmeckt hervorragend zu Kartoffelpuffern aber auch zu Nudeln.