

Pilzsoße

Zutaten für 4 Personen:

20 g getrocknete Pilze (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze oder Herbsttrompeten)
60 g Zwiebeln
2 EL Öl
70 g Hafersahne
1 EL Urmutmehl (oder ein anderes Mehl)
2 EL Hefeflocken
1 TL Salz
½ TL Paprikapulver
1 kleines Lorbeerblatt
1-2 TL Zitronensaft
2 TL Agavendicksaft
350 ml Wasser (Einweichwasser von den Pilzen mitverwenden)

Zubereitung:

Pilze in heißem Wasser einweichen. Zwiebel kleinschneiden und in etwas Öl anbraten. 1 EL Mehl dazugeben, kurz mitbraten und mit dem Wasser ablöschen. Die Pilze und die restlichen Zutaten dazugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen. Evtl. noch etwas Wasser dazugeben.