

# Pilz-Rahm-Sauce

## Zutaten

500g gemischte Pilze

400ml Schlagsahne

20g Butter

1 Zwiebel

5 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Thymian abwaschen, abtrocknen und die Blätter abzupfen. Den Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze dazugeben. Nach ein paar Minuten, die Zwiebel und den Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne darübergießen. Dann so lange einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht.