

# Pilzsauce mit getrockneten Pilzen

## Zubereitung:

- Die Pilze (z.B. Shiitake) nach Packungsangabe einweichen. Anschließend abgießen, die Einweichflüssigkeit auffangen und die Pilze kleiner schneiden.
- Den Spinat abbrausen, verlesen und trocken schleudern. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer heißen Pfanne im Öl glasig anschwitzen. Die Pilze zugeben und zusammen leicht goldbraun braten. Den Knoblauch dazu pressen. Etwa 250 ml vom Einweichwasser mit dem Wein angießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren den Spinat mit der Crème fraîche einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 2

Personen:

15 g Pilze (getrocknet)

1 Handvoll Babyspinat

½ Zwiebel

1 EL Pflanzenöl

½ Knoblauchzehe

75 ml Weißwein

50 g Crème fraîche

Salz und Pfeffer

