



Champignonssauce

Zutaten für 4 Personen für die Champignonsauce:

500 g Champignons

1 Zwiebel

2 EL Butter

1 EL Weizenmehl

150 ml Gemüsebrühe

200 ml Schlagobers

Salz und Pfeffer

Frische Kräuter zum Dekorieren

Nimm etwa 2-3 Champignons zur Seite und brate diese separat in etwas Butter braun an. Die Zwiebel wird geschält und klein gewürfelt und die Champignons werden in dünne Scheiben geschnitten. In Butter wird Beides hell angeröstet. Das Gemüse mit dem Mehl anstäuben, kurz mitrösten und unter Rühren mit der Gemüsebrühe aufgießen. Etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zuletzt wird noch der Schlagobers in die Sauce eingerührt. Kurz aufkochen lassen, mit den Gewürzen abschmecken.

Die zuvor angebratenen Champignons auf der Sauce verteilen und mit gekochten Nudeln und frischen Kräutern servieren.

