

# Rezept für Rahm-Champignons mit Nudeln

VON Lea

## ZUTATEN

500 g weiße Champions

1 Stück Zwiebel

100 ml Gemüsebrühe

150 g Sahne

2 EL Öl

1 EL Crème fraîche

1 EL Speisestärke

etwas gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer



PORTIONEN

4 Portionen

ZEIT

5 Min

## ZUBEREITUNG

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel anschließend in feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin unter Wenden kräftig anbraten.

Temperatur etwas herunterdrehen und die Zwiebelwürfel glasig mitbraten.

Salzen und Pfeffern. Parallel schon das Wasser aufsetzen und die Nudeln darin kochen.

Speisestärke mit 3EL Sahne anrühren. Gemüsebrühe und Rest der Sahne zu den Pilzen gießen, aufkochen lassen. Die angerührte Stärke unterrühren, 5 Minuten köcheln lassen und abschmecken. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Crème fraîche servieren.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.