

Champignon-Rahm-Soße

Für 4 Personen

Öl	1 große Zwiebel	4 Knoblauchzehen
200 g Sahne	800 g Champignons	100 ml Pastawasser
200 g Kräuter-Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Thymian	Salz, Pfeffer
frische Petersilie		

Zwiebel würfeln und Knoblauch fein hacken. Champignons waschen, abtrocknen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin anschwitzen.

Die Champignons dazugeben und auf hoher Hitze anbraten, bis sie goldbraun sind und Flüssigkeit verdampft ist.

Sahne, Kräuter-Crème-fraîche, Pastawasser und Thymian hinzufügen.

Alles kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erreicht hat.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken und frischer Petersilie garnieren.

NN am 05. Januar 2025