Champignon Rahmsauce

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Champignons (frisch, gefrostet oder aus der Dose)
- 200 ml Sahne
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Milch
- 150 g Frischkäse
- Butter (zum Anbraten)
- Salz und Pfeffer

Zum Servieren:

- Schnittlauch (Petersilie oder Thymian)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch, schneide sie in kleine Würfel. Putze die Pilze, schneide sie in Scheiben. Wasche die Lauchzwiebeln und schneide sie in Ringe.
2. Brate zuerst Zwiebel und Knoblauch in Butter goldgelb an, gib dann die Pilze dazu. Brate sie mit, bis sie Farbe bekommen.
3. Lösche die Champignonpfanne mit Milch, Sahne und Frischkäse ab. Lass die Sauce kurz aufkochen. Gib die Lauchzwiebelringe dazu und schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.