

## Pasta mit cremiger Champignonsoße

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



### ZUTATEN:

- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Pasta nach Wahl (ich hatte Hörchennudeln)
- 2 EL Mehl
- 250 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Schmelzkäse
- frische Petersilie

### ZUBEREITUNG:

1. Großen Topf mit Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen, Salz hinzufügen.
2. Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.
3. Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
5. In großer Pfanne Olivenöl erhitzen.
6. Zwiebel und Knoblauch glasig anbraten.
7. Geschnittene Champignons zugeben, braten bis sie weich sind und Flüssigkeit verdampft.
8. Mehl gleichmäßig über die Champignons streuen, kurz anschwitzen.
9. Gemüsebrühe und Sahne langsam einrühren, dabei ständig rühren, um Klumpen zu vermeiden.
10. Hitze reduzieren, Schmelzkäse einrühren, bis Soße cremig wird
11. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
12. Gekochte Pasta unterheben.
13. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

### TIPP:

- Du kannst jede Art von Pasta verwenden, sei es frisch, trocken oder sogar glutenfrei.