Champignonnudeln

Dieses einfache aber köstliche Rezept für Champignonnudeln ist ganz schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

500 g	Champignons
400 g	Nudeln
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Knoblauch (gemahlen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Champignonnudeln zuerst die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons gründlich putzen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Schlagobers dazu gießen.

3. Alles mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Knoblauch würzen. Nudeln abgießen und gut abtropfen lasse. Unter die Champignons mischen und servieren.

Tipp

Zu den Champignonnudeln einen bunten gemischten Salat servieren.