Cremige Champignonsauce

Wer gerne Pilze isst, für den ist dieses Rezept ein echter Genuss: Die cremige Champignonsauce ist ganz einfach zuzubereiten und verwöhnt den Gaumen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Champignons
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 Zweige	Thymian
1 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
250 g	Frischkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die cremige Champignonsauce zunächst die Champignons gründlich putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Zweigen abzupfen und fein hacken.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen und in schräge Ringe schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz andünsten. Dann die Champignons und die Frühlingszwiebeln dazugeben.

3. Nach 1-2 Minuten mit Weißwein ablöschen und mit dem gehackten Thymian würzen. Den Frischkäse unterrühren und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Die cremige Champignonsauce schmeckt wunderbar zu Pasta aller Art, dazu einen frischen gemischten Salat.