Nudeln in Sahnesoße mit Champignons

Das Lieblingsessen vieler Kinder sind Nudeln in Sahnesoße mit Champignons. Dieses tolle Rezept ist so wandelbar, dass es ein zeitloser Klassiker ist und bleibt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

260 g	Nudeln
400 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Kochschinken
60 ml	Weißwein
160 ml	Schlagobers
1 EL	Brühe (gekörnte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Handvoll	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für leckere Nudeln in Sahnesoße mit Champignons zuerst einen Topf mit circa 2 Liter Wasser aufsetzen. Das Salzen nicht vergessen und zum Kochen bringen. Darin die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen. Wichtig, die Nudeln dürfen nicht zu weich sein. Gekochte Nudeln abschrecken und abseihen.

2. Die Champignons putzen, die Haut abziehen, vierteln und den gekochten Schinken ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. Den Schnittlauch unter fließendem, kalten Wasser abspülen, trocken schleudern und in kleine Ringe schneiden. Alles griffbereit zur Seite stellen.

3. Nun die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln in kleine Würfelchen und den Knoblauch anschließend in feine Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne dann die Butter schmelzen und beides darin anbraten. Champignons dazugeben und kurz mit anbraten. Wenn die Champignons Flüssigkeit lassen, Salz, Pfeffer und gekörnte Gemüsebrühe hinzugeben, weiter auf kleiner Hitze köcheln lassen.

4. Die Flüssigkeit nun mit Weißwein und Schlagobers verfeinern. Wichtig ist, das es leicht weiterköchelt, damit die Soße leicht sämig werden kann. Den Schinken und den Schnittlauch hinzugeben und einrühren. Nun mit Salz und Pfeffer noch mal abschmecken und notfalls noch mal nachwürzen.

5. Die abgetropften Nudeln nun in die Soße geben und gut miteinander vermengen. Sofort warm servieren.

Tipp

Zu den Nudeln in Sahnesoße mit Champignons passt hervorragend ein frischer Salat der Saison. Wer es gerne ein wenig kräftiger möchte, tauscht den Schinken gegen dünne Schweinefiletstreifen. Einfach ein Hit! Gibt es gerade keine frischen Champignons zu kaufen, kann man auch getrocknete Pilze, gerne auch Steinpilze, verwenden. Das gibt dem Gericht noch mal eine ganz besondere Note.