

# Pasta mit Champignon-Rahmsauce

Die Pasta mit Champignon-Rahmsauce ist ein vegetarisches Rezept für Nudel-Liebhaber. Das köstliche Gericht ist rasch zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|               |        |                                     |
|---------------|--------|-------------------------------------|
|               | 20 g   | <a href="#">Butter</a>              |
|               | 1 EL   | Öl                                  |
|               | 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>             |
|               | 250 g  | <a href="#">Champignons</a>         |
|               | 100 ml | Hühnerbrühe                         |
|               | 200 g  | <a href="#">Schlagobers</a>         |
|               | 3 TL   | Speisestärke                        |
|               | 50 ml  | Wasser                              |
|               |        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>    |
| Nach Belieben |        | frische Kräuter (gehackt)           |
|               | 300 g  | <a href="#">Pasta</a>               |
| Nach Belieben |        | <a href="#">Parmesan</a> (gerieben) |

## Zubereitung

1. Für die **Pasta mit Champignon-Rahmsauce** die Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die klein gehackte Zwiebel und in Scheiben geschnittenen Champignons glasig andünsten.
2. Die Hühnerbrühe, Schlagobers zugeben und aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren hinzufügen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.
3. Die in Salzwasser gekochte Pasta in Teller anrichten und mit der Champignon-Rahmsauce vermischen. Nach Belieben mit frisch geriebenen Parmesan verfeinern.

## Tipp