



CHAMPIGNON-RAHMSOSSE

von Sabrina Wessels

ZUTATEN ca. 4 Portionen

500 g braune Champignons
1 Schalotte
4 EL Steinpilz Öl*, alternativ Griechisches Olivenöl*
2 EL Mehl
300 ml Wasser
200 ml Rama Cremefine zum Kochen

1 TL Feines Süppchen*
1 TL Pilz Pesto*
4 Umdrehungen Knobi Genuss Salz*
Spaghetti



ZUBEREITUNG

Die Champignons putzen und vierteln.
Schalotte in feine Würfel schneiden
Das Steinpilz Öl in der Pfanne erhitzen, die Champignons darin leicht braun anbraten.
Schalottenwürfel hinzufügen und glasig anschwitzen.

Dann das Mehl über die Champignons streuen, kurz anrösten. Anschließend mit Wasser ablöschen.
Rama Cremefine, Feines Süppchen und Pilz Pesto hinzufügen und verrühren.
Ca. 15 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Spaghetti währenddessen nach Packungsanweisung zubereiten.

Tipp:
Statt zu Pasta, Spätzle, Knödeln und Co passt die Soße passt auch perfekt zu einem knusprigen Schnitzel.

Serviere als Beilage gerne einen Blattsalat mit Vinaigrette.

*Edelschmaus Originalprodukt