

sättigt gut, geht einfach, schmeckt lecker

## **Champignons in Sahnesoße**

für 2 Personen

### **Zutaten**

500g frische Champignons, 60g Butter, 250ml Sahne, 100ml trockener Weißwein, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Mehl, 1 Teelöffel Salz, 0,25 Teelöffel Pfeffer



### **Zubereitung**

1. Zwiebeln fein würfeln, Champignons putzen
2. Butter in der Pfanne zerlassen und Zwiebeln darin glasig schwitzen
3. Champignons zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten
4. Champignons mit Mehl bestäuben, und etwa 5 Minuten dünsten
5. jetzt die Hälfte des Weines dazugeben und die Wärme wieder erhöhen
6. die Hälfte der Sahne zugeben und die
7. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. nochmals 10 Minuten reduzieren lassen.
9. mit dem Rest der Sahne und dem Wein den Flüssigkeitsverlust ausgleichen

### **Zeitbedarf**

ca 30 Minuten

### **dazu paßt**

grüne Nudeln, Kartoffeln, Kartoffelbrei