



Pasta in feiner Champignon-Sahnesauce

Für die Sauce: 1/2 kleine Zwiebel sehr fein schneiden
 2 kleine frische Knoblauchzehen pressen oder zerkleinern
 10 mittelgroße Champignons putzen
 und in dünne Scheiben schneiden

Alles in Butter kurz andünsten –etwas Wasser und Brühwürfel hinzufügen und 5 Minuten. kochen lassen.

Einen 1/4 L süße Sahne dazugießen mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen.

Dann die gekochten Nudel dazu geben etwas geriebenen Parmesan (möglichst frischen) darüber streuen und kurz in der Pfanne wenden.

Dieses Rezept ist für 3 Personen mit 250 gr. Pasta. Nudel normal kochen und abgießen.