

Spaghetti in cremiger Champignon-Soße

Mindestens einmal die Woche kommt bei mir Pasta auf den Tisch. Denn Nudeln lieben nicht nur Kinder, sondern auch Erwachsene. Gestern war es dann wieder soweit, es gab Spaghetti in einer cremigen Champignon-Soße. Das Gericht stand schnell auf dem Tisch, und alle waren zufrieden. Fast alle, – denn mein Sohn mag keine Pilzgerichte.



Wie gesagt, mein Sohn mag keine Pilze, dies wird von mir immer berücksichtigt. Nun war er allerdings gestern bei der Oma zum Mittagessen eingeladen, und ich habe die Gunst der Stunde genutzt. Spaghetti habe ich sowieso immer daheim, lediglich Champignon und Sahne mussten besorgt werden. Ich konnte es kaum erwarten, bis ich endlich loslegen konnte. Die Zubereitung dauerte nicht sehr lange, und die Zutatenliste ist sehr überschaubar. In ca. 30 Minuten standen die Spaghetti in cremiger Champignon-Soße auf dem Tisch. Wenn Ihr auch Pilz-Fans seid, dann wird Euch dieses Rezept bestimmt gefallen. Hier kommt es:





Das Rezept für meine Spaghetti in cremiger Champignon-Soße:

Zutaten:

- 500 g Spaghetti (oder Pasta Deiner Wahl)
- 500 g Champignon
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 2 TL Senf
- 200 ml Sahne
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Würzsoße
- 3 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden und in heißem Öl glasig dünsten.
3. Champignon in Scheiben schneiden und dazugeben, 4 – 5 Minuten anbraten lassen.
4. Die Champignon mit braunem Zucker bestreuen.
5. Mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen.
6. Gemüsebrühe in einer Schüssel mit Speisestärke verrühren und in den Topf gießen.
7. Bei reduzierter Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
8. Sahne, Senf und Würzsoße einrühren, weitere 2 Minuten köcheln lassen.
9. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
10. Spaghetti dazugeben und mit der Soße vermengen.

Lasst es Euch schmecken!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**





Weitere lecker Pastarezepte:

- [Glasnudeln mit Currygemüse](#)
- [Nudeln in Zucchini-Paprikasoße](#)
- [Bandnudeln in Brokkoli-Sahne-Soße](#)
- [Bunter Nudelsalat](#)
- [Pasta mit cremiger Kürbissoße](#)
- [Pasta mit Spinat-Käse-Soße](#)
- [Pasta in Birnen Lauch Sahnesoße](#)