

Champignon Rahmsoße zu Schnitzel oder Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Champignons (frisch, gefrostet oder aus der Dose)
- 200 ml Sahne
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Milch
- 150 g Frischkäse
- 1 EL Schnittlauch (oder Petersilie)
- Butter (zum Anbraten)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch, schneide sie in kleine Würfel und brate sie in Butter goldgelb an.
2. Putze die Champignons und schneide sie in Scheiben. Gib sie in die Pfanne und brate sie mit, bis sie leicht braun sind.
3. Wasche die Lauchzwiebeln und schneide sie in Ringe.
4. Lösche die Pilzmischung mit Milch und Sahne ab, gib die Lauchzwiebel hinzu und schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.
5. Füge nun den Frischkäse und Schnittlauch oder Petersilie hinzu, verrühre alles gut und lasse die Sauce nochmal kurz aufkochen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

