

Champignon-Lauch-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

500g Champignons – 800g Lauch – 1 Zwiebel – 200g Sahne – Salz – 2 Knoblauchzehen – 2 EL Butter

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Champignons bei Bedarf mit einem Küchentuch abreiben und in Scheiben schneiden
- Lauch putzen, in Ringe schneiden und gründlich waschen
- Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten
- Champignons zugeben und etwa 5 Minuten braten
- Lauch unterrühren und bei milder Hitze mit Deckel dünsten bis alles gar ist (der Lauch darf noch etwas Biss haben)
- Sahne hinzu gießen, mit Salz würzen und noch einmal wenige Minuten köcheln lassen
- Wenn die Sauce zu flüssig ist, mit etwas Speisestärke andicken
- Dazu passen Nudeln oder Reis und ein frischer Blattsalat

Wir wünschen guten Appetit!

