

Schmetterlingsnudeln mit Rahmchampignons

500	g	Nudeln (z. B. Farfalle)
2	kleine	Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
4	EL	Rapsöl
2	TL	Brühe (Pulver)
2	Becher	Sahne
500	g	Champignons
2	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer

Die Nudeln kochen. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons würfeln und Petersilie fein hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in Rapsöl in einer Pfanne dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Pilze hinzugeben, ebenfalls anbraten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst mit der Sahne ablöschen, Brühe und Petersilie hinzugeben.

Die Nudeln eine Minute früher als angegeben abschütten, zu der Soße geben und beides miteinander vermengen. Zum Schluss noch einmal alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. noch etwas Petersilie hinzugeben und ca. 2 Min. unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann auf Teller geben und noch etwas Petersilie darüber streuen.

