



FrISChe Champignon-Sauce mit Frühlingszwiebeln (für Gäste)

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 1500 g braune Champignons
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 ml Wasser
- 600 ml Schlagsahne
- 5 TL MAGGI Hühner Brühe
- 5 EL Soßenbinder für helle Soßen
- etwas Pfeffer schwarz

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe durchpressen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. In grünen und weißen Anteil trennen und separat in feine Ringe schneiden. Champignons putzen und klein schneiden.
2. In einem großen Topf 1/3 von THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und den weißen Teil der Frühlingszwiebeln darin anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. Im Topf den Rest von THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Champignons darin anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und die angebratenen Frühlingszwiebeln hinzufügen.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Hühner Brühe darin auflösen und bei geringer Wärmezufuhr geschlossen ca. 5 Min. köcheln lassen. Die restlichen Frühlingszwiebeln hinzufügen, mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden und mit Pfeffer abschmecken. Die Sauce passt zu Pasta aller Art.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	284 kcal
Fett	23 g
Protein	8 g

🕒 30 Minuten
⊕ 10 Portionen