

Bärlauch - Champignon - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	ml	Wasser
250	ml	Milch
1	Essl.	Gemüsebrühe, gekörnte
1	klein.	Dose/n Champignons oder 250 g frische
1	Pack.	Schmelzkäse mit Kräutern
10	Blätter	Bärlauch
100	Gramm	Käse, geriebener (Gouda)
		Currypulver
		Muskat
		Salz und Pfeffer
		Thymian
2	Essl.	Saucenbinder
		Öl

Anleitung:

Die Champignons in etwas Öl anbraten und mit Wasser ablöschen. Zum Kochen bringen, Schmelzkäse und Gouda darin schmelzen und die gekörnte Brühe darin auflösen. Milch, etwas Thymian und klein geschnittenen Bärlauch hinzugeben und mit Curry, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Saucenbinder einrühren und nochmal kurz durchkochen.

Dazu reicht man Penne, Spaghetti oder Spätzle.

Ein Rezept für alle Nudelfans die auf Fertigsaucen verzichten möchten. Schmeckt und ist schnell gemacht.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe