



CHAMPIGNONSSAUCE



Zutaten für 4 Portionen:

- 500g Champignons
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl zum Kochen
- Etwas Wasser nach Bedarf
- 150 ml Kochobers
- 1 – 2 EL Dinkelvollkornmehl
- Zitronensaft nach Geschmack
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

- Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten
- Champignons dazu geben und mitrösten, mit Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weich dünsten.
- Kochobers mit dem Mehl versprudeln und zu den Champignons geben, weitere 2 Minuten dünsten. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.
- Mit Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie verfeinern.

Tipp!

Die Champignonssauce schmeckt ausgezeichnet zu Spaghetti, aber auch zu einem Semmelknödel.