

# Spagetti in Tomaten Champignon Rahmsoße

Zutaten
500g Spagetti
400ml Sahne
100ml Weißwein
500g frische Champignon
10 – 15 Cherry Tomaten
4 – 5 El Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 kleine rote Chili

2 EL getrocknete Petersilie



#### So funktioniert es!

Mit der Soße fangen wir an. Zwiebel, Chili und Knoblauch fein würfeln, und in reichlich Olivenöl glasig dünsten.

#### Jetzt können auch schon die Nudeln aufgesetzt werden!

Die Pilze in dicke Scheiben schneiden. 5 - 8 mm.

Die Pilze zu den Zwiebeln geben und anbraten mit dem Wein ablöschen. Nach kurzer Zeit die Sahne dazu geben und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

### So geht es weiter!

Wenn die Spagetti ein paar Minuten gekocht haben, von dem Nudelwasser eine Schöpfkelle in die Rahmsoße geben und die Soße weiter köcheln lassen.

Nudeln abgießen, wenn sie noch etwas hart sind oder gut bissfest, und in die Soße geben.

Die Cherry Tomaten, halbiert mit dazu geben, alles mit der Soße verrühren und die Nudeln in der Soße fertig garen.

## **Guten Appetit!**