



Heute für Sie: Selinas Rezept Nr. 4

Spaghetti mit Champignon-Sommersauce

Sie brauchen für 2 Personen:

- 2 kleine Schalotten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g Champignons
- 1/2 l Delikatessbrühe (z. B. *Rapunzel*, 4,49 €)
- 100 g Frischkäse (z. B. *Andechser Natur*, 1,49 €)
- 2 EL Saure Sahne (z. B. *Söbbeke*, 0,99 €)
- 250 g Spaghetti (z. B. *demeter*, *Naturata*, *bei uns im Angebot 2,49 €*)

Zubereitung:

Als erstes schneiden Sie die Schalotten in kleine Würfel, putzen die Frühlingszwiebeln und schneiden sie in Ringe.

Nun putzen Sie die Champignons und schneiden sie in Scheiben.

Kochen Sie die Spaghetti nach Packungsangabe.

In der Zwischenzeit erhitzen sie etwas Öl und dünsten die Schalotten an, bis sie glasig sind, dann geben Sie die Champignons dazu.

Lassen Sie diese etwa 5 Minuten köcheln. Schütten Sie die Brühe dazu und lassen diese aufkochen. Nun rühren Sie den Frischkäse darunter und heben die Frühlingszwiebeln unter.

Jetzt Sauce etwas abkühlen lassen und dann die saure Sahne dazugeben.

Zum Schluss können Sie die Sauce noch mit etwas Mehl binden.

Ein Tipp von mir: Frische Kräuter wie Petersilie und Schnittlauch runden das ganze ab.

GUTEN APPETIT sagt Ihre Selina Wachsmuth!