

Vollkornnudeln mit Champignonsoße

Zutaten:

- 120 g Vollkornnudeln**
- 400 g Champignons**
- 1 Zwiebel, gewürfelt**
- 1 Knoblauchzehe**
- 200 ml Saure Sahne**
- 2 EL Rapsöl**
- 2 EL Schnittlauch**
- Salz und Pfeffer**



Foto: Iryna Melnyk / Adobe Stock

Zubereitung:

Nudeln al dente kochen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Rapsöl glasig anschwitzen. Champignons hinzufügen und andünsten. Wenn diese weich sind Saure Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer sowie Schnittlauch abschmecken. Köcheln lassen bis die Soße etwas eindickt. Nun mit den Nudeln zusammen servieren.

