

Champignons an Cognacsauce mit grünen Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

600 g Champignons
2 Esslöffel Margarine oder Butter
2-3 Esslöffel Cognac
2 ½ dl Halbrahm und 1 Teelöffel Maizena
Mit ½ Gemüsebouillonwürfel,
etwas Salz und
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Champignons kurz unter fliessendem Wasser waschen. Grössere Pilze halbieren oder vierteln, kleinere ganz lassen. Margarine oder Butter in einer weiten Bratpfanne erwärmen, Pilze bei guter Hitze unter häufigem Wenden ca. 5 Minuten braten. Cognac begeben und einkochen lassen. Halbrahm und Maizena vermischen, begeben und aufkochen. Mit Bouillon, Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Beilagen dazu: z.B. grüne Nudeln oder Reis



En Guete

