

# Pilz-Nudeln

## Zutaten:

- für 4 Personen (+ 2 Kleinkinder ;-))
- 500 g Nudeln
- 500 g Champignons
- Zwiebel
- ca. 100 ml Sahne
- 2 EL Creme fraîche
- Käse, Parmesan
- Kräuter, Gewürze

## Zubereitung:

1. Nudelwasser mit etwas Salz zum Kochen bringen
2. Nudeln bissfest kochen und abgießen
3. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden
4. Champignons putzen, unteren Teil des Stiels entfernen und in Scheiben schneiden
5. Zwiebel und Champignons mit etwas Öl in einer Pfanne schmoren
6. mit Sahne und Creme fraîche ablöschen und würzen (Salz, Pfeffer, getrocknete Kräuter, ich nehme auch noch einen TL Gemüsebrühe)
7. Nudeln hinzugeben und umrühren
8. Käse drüber streuen und in der Nachhitze mit einem Deckel oben drauf den Käse schmelzen lassen

