

# Kochen mit Klaus

## Champignonrahm zu gebratenen Spätzle

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 400 g Spätzle (Kühltheke), 400 g frische Champignons, 2 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, Butter, Salz, Pfeffer, 250 ml Kochcreme, 1 TL Senf,
- 1 Pck. Fix f. Rahm- Champignons, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln klein u. Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, Pilze zugeben u. mitdünsten. Für einige Min. einen Deckel auflegen. Offen weiter dünsten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Kochcreme u. Brühe zugießen, Fix u. Senf einrühren u. aufkochen. Einige Min. einköcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter unterheben.



3. Inzwischen Spätzle in heißer Butter unter Rühren bräunen. Petersilie unterheben. Mit Champignonrahm auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Gurkensalat genießen.*

