

Champignon Sauce mit Cherrytomaten

2El Öl

1 Zwiebel

300 g Champions

150 g Cherrytomaten

200 ml Schlagsahne

300 g Frischkäse mit Kräuter

2 TL getrocknetes Oregano (oder auch gerne frisch)

Salz und Pfeffer

Champions putzen und blättrig schneiden. Zwiebeln klein würfeln.

Eventuell frische Kräuter hacken.

Tomaten halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin kurz anbraten.

Die Champions dazu geben und ca. 10 Min mit andünsten.

Mit der Sahne ablöschen, kurz einkochen lassen und den Frischkäse einrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Tomaten und Kräuter dazu geben.

Nochmals unter vorsichtigem rühren kurz aufkochen.

Eine leckere Sauce zu Nudeln, Reis und auch Klöße....