



## Linguine mit Champignoncreme

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

360 g	Linguine	700 g	Champignons
1	Zwiebel	1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl, pflanzlich	1 EL	Weißwein
100 ml	Gemüsebrühe	40 g	Parmesan
1 Zweig	Basilikum		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Drei Champignons einfrieren.
2. Die restlichen Champignons grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob hacken und zusammen mit den Champignonwürfeln in einer Pfanne anbraten.
3. Mit Brühe und Weißwein ablöschen und weichkochen lassen. Anschließend in einen Mixer geben und fein pürieren.
4. Linguine nach Packungsbeilage al dente kochen und etwas Nudelwasser aufbewahren. Die Nudeln mit der Champignoncreme in einer Sauteuse kurz vermengen und erwärmen.
5. Mittig auf einem Teller anrichten und mit dem Parmesan und Basilikum garnieren. Die gefrorenen Champignons in feinen Scheiben darüber hobeln.