

# Champignonsauce mit Kochschinken



## Zutaten für drei Personen:

250 g Champignons  
1 EL neutrales Öl  
150 ml Sahne  
2 Scheiben gekochter Schinken  
2 kleinere Tomaten  
30 ml trockener Weißwein (optional)  
1 1/2 TL Gemüsebrühpulver  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Varianten mit Käse:

1 Schalotte oder 1/2 Zwiebel (optional)  
1-2 Scheiben Schmelzkäse, alternativ ca. 75 g geriebener Emmentaler

1. Tomate häuten, vierteln, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.

2. Die Pilze putzen und in gröbere Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl anbraten. Optional mit etwas Weißwein ablöschen.

3. Mit der Sahne aufgießen. 1 1/2 TL Gemüsebrühpulver einstreuen und etwas köcheln lassen. Die Tomaten und den klein geschnittenen gekochten Schinken erst zum Schluss zugeben - sie sollen nicht lange köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu dick wird, mit 2-

3 EL Gemüsebrühe verdünnen.

## Varianten mit Käse:

Zuerst fein gewürfelte Zwiebel anbraten. Dann wie beschrieben, aber ohne die Tomaten. 1-2 Scheiben Schmelzkäse einrühren. Alternativ geriebenen Emmentaler einstreuen und schmelzen lassen.

## Hinweise:

Eine einfache, aber schmackhafte Sauce zu Kartoffeln oder Nudeln, aber auch zu Spargel und gedämpftem Gemüse.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Grundrezepte, warme Saucen, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023