

# Spaghetti mit Champignon-Lauchzwiebelrahmsoße

## Zutaten für 12 Portionen:

1500g Spaghetti (Gabelspaghetti)  
1200g Champignons  
3 Lauchzwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
750 ml Sahne oder Cremefine  
Öl zum Anbraten  
Salz  
Pfeffer  
Currypulver

## Zubereitung:

Einen großen Topf mit 3 L Wasser aufsetzen  
Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen

Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden  
3 Knoblauchzehen hacken  
Lauchzwiebel in dünne Scheiben schneiden  
Champignons und Zwiebel in Öl scharf anbraten  
Knoblauchzehen unterheben  
Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Currypulver abschmecken  
Mit 750ml Sahne oder Cremefine andicken

Spaghetti mit Soße servieren