



## Spaghetti mit Porree-Champignon-Soße

150 g Champignons	in Scheiben schneiden.
1 St. Porree	putzen, in Ringe schneiden. Porree und Pilze mit
1 EL Butter	im Topf dünsten,
500 ml Gemüsebrühe	zugießen, 5 Min. köcheln lassen, danach Porree und Pilze abgießen. Die Brühe dabei auffangen.
2 EL Butter	in Topf schmelzen,
2 EL Vollkornmehl	zugeben und miteinander verrühren.
Gemüsebrühe	langsam zugeben und verrühren, aufkochen lassen.
100 g Schmelzkäse	in die Soße geben, Pilze und Porree zugeben, mit
Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken.
250 g Spaghetti	kochen und mit der Soße anrichten.