



## Champignon-Hackpfanne mit Schupfnudeln

### Zutaten

- 300 g Champignons, frisch
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 500 g Schupfnudeln
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hackfleisch
- 100 ml Schlagsahne

### Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Erst Gemüse zugeben, dann Schupfnudeln zugeben und mit braten.
3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hackfleisch einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 8 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Sahne untermischen und darin heiß werden lassen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	594 kcal
Fett	36 g
Protein	28 g

🕒 26 Minuten

⊕ 3 Portionen