



Spätzle-Spargel-Pfanne mit Champignons

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 150 g braune Champignons
- 50 g Zwiebeln
- 3 Stängel Petersilie
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g gekochte Spätzle (Fertigprodukt)
- etwas Muskatnuss
- 400 ml Wasser
- etwas Salz
- 2 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 100 g Butter
- 60 g Käse (gerieben)
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen und in Stücke schneiden.
2. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Spargelstücke und Champignons darin dünsten. Zwiebelringe zugeben und mit dünsten.
4. Spätzle zugeben und nach Packungsanweisung mit garen. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. 400 ml Wasser zugießen. MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise einrühren und zum Kochen bringen. Butter einrühren und die Pfanne von der Kochstelle ziehen.
6. Mit der gehackten Petersilie und Käse verfeinern. Auf Tellern anrichten und servieren. Dazu passt ein Blattsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	539 kcal
Fett	37 g
Protein	15 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen